

Schweine-Filet, Rahm-Soße, Speckbohnen und Knöpfe

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

2 Eier 150 g Mehl 100 g Hartweizengrieß

1 Muskatnuss Salz

Für die Rahmsauce:

200 ml Kalbsfond 50 ml Sahne 50 ml Milch

75 ml trockener Weißwein 2 EL Mehl 1 EL Butter

Salz Pfeffer

Für die Speckbohnen:

12 grüne Bohnen 4 Scheiben Schinkenspeck 1 TL Butterschmalz

Für das Schweinefilet:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in der Pfanne von allen Seiten sehr scharf anbraten.

Danach das Fleisch in den Ofen geben und mit einem Kerntemperaturfühler auf etwa 58 Grad erhitzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Knöpfe:

250 ml kaltes Wasser, Eier, Mehl und Hartweizengrieß miteinander verrühren. Den Teig mit etwas Muskatnuss und Salz abschmecken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit einer Knöpflepresse ins Wasser geben.

Sobald die Knöpfe im Wasser oben schwimmen mit einer Schaumkelle einzeln herausnehmen.

Für die Rahmsauce:

In einem Topf Butter schmelzen. Das Mehl hineingeben und langsam darin rösten. Sahne und Milch nach und nach angießen und dabei kräftig rühren.

Mit Weißwein auffüllen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Kalbsfond hinzugeben und für weitere 10 Minuten cremig einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Speckbohnen:

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Bohnen darin etwa 2 Minuten vorkochen und in Eiswasser abschrecken.

Die Bohnen auf gleiche Länge schneiden und mit Speck umwickelt in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam von allen Seiten kross backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dietmar Kraus am 27. Mai 2019