

# Schweine-Medaillons, Pilz-Soße und grüne Käs-Spatzen

## Für zwei Personen

### Für die Käspatzen:

1 Zwiebel	3 Eier	150 ml Milch
1 EL Butter	200 ml Schlagsahne	100 g Allgäuer Bergkäse
100 g Emmentaler	50 g Spinatblätter	1 Msp. Muskatpulver
250 g Mehl	100 ml Sprudelwasser	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Medaillons:

600 g Schweinefilet	50 g kleine Champignons	50 g Pfifferlinge
3 Scheiben Bauchfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
250 ml Schlagsahne	30 ml trockener Weißwein	1 EL Gemüsefond
Öl	Butter	

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Petersilie
---------------------------------	--------------------

### Für die Käspatzen:

Backofen auf 120°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Schnittlauch und Spinat mit etwas Wasser pürieren. Anschließend in einer Schüssel Mehl, Eier, Milch, Sprudelwasser und den Schnittlauch- Spinat-Pürée zu einer homogenen Masse verrühren. Gesalzenes Wasser aufsetzen. Sobald es kocht, herunterschalten und den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel hineingeben. Wenn die Spätzle aufsteigen, den Topf von der Platte ziehen und die Spätzle mit einer Schaumkelle herausschöpfen und kurz zur Seite stellen.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Käse grob reiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln scharf anbraten. Wenn die Zwiebeln schön kross sind, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Spätzle in der gleichen Pfanne mit etwas Butter anbraten. Die Zwiebeln wieder dazu geben. Nach und nach den Käse unterheben. Sahne ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei niedriger Hitze für ca. 10 min. durchziehen lassen.

### Für die Medaillons:

Aus dem Filet 6 kleine Medaillons schneiden (ca. 2,5 cm dick). Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten ca. 1 min. scharf anbraten. Medaillons aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 min. weitergaren. Den Fleischsaft in der Pfanne mit Fond und Wein ablöschen und kurz einkochen lassen und die Sauce für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Pfanne erneut mit etwas Öl erhitzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne glasig dünsten. Pilze putzen. Wamerl in fein würfeln.

Champignonköpfe halbieren, Pfifferlinge ganz lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Pilze und Knoblauch zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und ca. 5 min. braten. Die Sahne dazu geben und kurz einkochen lassen. Dann die beiseite gestellte Sauce dazu geben und erneut einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Petersilienblättchen zupfen.

Medaillons zusammen mit der Schwammerlsauce und den Käspatzen auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.

Daniel Groll am 03. Juni 2019