

# Spätzle mit Schweine-Filet, Champignons und Rotwein-Jus

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

300 g Schweinefilet                      3 EL neutrales Öl                      Salz, Pfeffer

**Für die Rotwein-Jus:**

200 ml roter Portwein                      200 ml Geflügelfond                      50 g Möhren  
1 Schalotte                                      1 EL Tomatenmark                      75 g kalte Butter  
2 EL Butterschmalz                              1 EL Zucker                                      Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

200 g Mehl    2 Eier (M)    2 EL Butter  
5 Zweige glatte Petersilie                      1 Zweig Rosmarin                                      1 Prise Muskatnuss  
1 EL Preiselbeeren                                      Pfeffer    Salz

**Für die Champignons:**                      250 g Champignons                      1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Rosmarin                                      2 EL Butter    Salz, Pfeffer

**Für das Schweinefilet:** Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen, ggf. noch parieren. Das Fleisch rund herum mit Salz und Pfeffer würzen und in einer etwas tieferen Pfanne mit heißem Öl rundherum anbraten. Das Fleisch in Alufolie legen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten garen. Anschließend in Tranchen aufschneiden und die Fleischpfanne für die Sauce bereitlegen.

**Für die Rotwein-Jus:** Schalotte und Möhren schälen und alles grob kleinschneiden. In der Fleischpfanne das Gemüse in Butterschmalz anbraten. Danach Tomatenmark und Zucker dazugeben und in der Pfanne verteilen. Mit dem Portwein ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen.

Nachdem der Alkohol verdampft ist, den Fond zugießen und alles weiterhin einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die kalte Butter in Stückchen unterrühren und die Sauce damit montieren. Die Jus auf Tellern mittig verteilen. Die Möhren in der Pfanne behalten, die Zwiebeln zum Garnieren verwenden.

**Für die Spätzle:** Mehl sieben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Beides mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer vermengen. Im Mehlhügel eine Kuhle formen und die Eier in die Kuhle geben. Nun den Teig kneten und nach und nach etwa 110 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit einem Löffel schlagen bis der Teig Blasen wirft und leicht zähflüssig wird.

Währenddessen Salzwasser in einem Topf aufkochen. Den Teig portionsweise durch die Spätzlereibe ins heiße Wasser streichen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und in eine Schüssel geben.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Butter in einer Pfanne erhitzen. Die fertigen Spätzle hineingeben, schwenken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zum Anrichten auf den Tellern mit Preiselbeeren garnieren.

**Für die Champignons:** Knoblauchzehe schälen. Rosmarinzweige abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in der Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch und Rosmarin hineingeben. Champignons putzen und längs kleinschneiden, ebenfalls in die Pfanne geben und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Reinders am 03. August 2020