

# Schweine-Filet mit Pilzrahm, Spätzle und Röstzwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

400 g Schweinefilet	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	6 Zweige Thymian	6 Zweige Rosmarin
Zucker	2 EL Öl	Meersalz, Pfeffer

**Für den Pilzrahm:**

300 g braune Champignons	1 Schalotte	2 EL Butter
200 ml Sahne	50 ml Weißwein	150-200 ml Gemüsesfond
2 EL Sojasauce	2 TL Steinpilzpulver	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

**Für die Spätzle:**

250 g Spätzlemehl	2 Eier	50 g Butter
100 ml Mineralwasser	$\frac{1}{4}$ TL Salz	

**Für die Röstzwiebeln:**

1 Gemüsezwiebel	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Zucker
6 EL Mehl	Öl	Meersalz

**Für das Schweinefilet:** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze Vorheizen.

Schweinefilet waschen und parieren. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Schweinefilet mit etwas Salz und Zucker würzen und rundherum in der Pfanne anbraten.

Petersilie, Schnittlauch, Dill, Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schweinefilet aus der Pfanne nehmen, pfeffern und in den Kräutern wenden. Fleisch in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten bis auf eine Kerntemperatur von 62 Grad ziehen lassen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

Aufschneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

**Für den Pilzrahm:** Pilze mit einer Bürste reinigen, Stiele entfernen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett scharf anbraten. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit der Butter zu den Pilzen geben.

Alles mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne, Gemüsesfond und Steinpilzpulver hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. Bis zu der gewünschten Konsistenz reduzieren lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pilzrahm mit Petersilie abschmecken.

**Für die Spätzle:** Spätzlemehl, Eier, Mineralwasser und Salz so lange mit einem Löffel zu einem Teig vermischen bzw. schlagen, bis dieser Blasen bildet. Den Teig 10-15 Minuten ruhen lassen. Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spätzleteig durch eine Spätzlereibe drücken. Die an der Wasseroberfläche schwimmenden Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Spätzle darin schwenken.

**Für die Röstzwiebeln:** Öl in der Fritteuse auf 175 Grad erhitzen.

Gemüsezwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebelscheiben mit Salz und Zucker würzen und in ein Sieb geben. 10 Minuten ziehen lassen.

Mehl mit Paprikapulver vermischen. Zwiebelscheiben ausdrücken und in der Mehlmischung parieren. Bei 175 Grad ca. 3-5 Minuten goldgelb in der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

Nicole Vogt am 04. April 2022