

# Schweine-Medaillons, Spätzle, Kräuter-Frischkäse-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Spätzle:

100 g Spätzlemehl	2-3 Eier	20 ml Sprudelwasser
Muskatnuss	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Salz

### Für die Kräuter-Frischkäsesauce:

150 g zimmerwarmer Frischkäse	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Schweinemedallions:

4 Schweinemedallions à 150 g	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Spätzle:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spätzlemehl mit Eiern, Salz und geriebener Muskatnuss zu einem zähen Teig verrühren. Dann mithilfe des Spätzlehobels die Spätzle in kochendes Salzwasser hobeln. Sobald die Spätzle nach oben steigen mit einer Schaumkelle in eine weitere Schüssel füllen und beiseitestellen.

Kurz vor dem Servieren Spätzle in einer Pfanne mit Butter schwenken.

### Für die Kräuter-Frischkäsesauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln und Knoblauch pressen. Beides in einer Pfanne andünsten und mit 100 ml Gemüsefond ablöschen. Petersilie und Dill fein hacken. Etwas Dill zur Garnitur zurückhalten. Frischkäse in die Pfanne geben und mit dem Sud und den Schalotten verschmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ziehen lassen. Sauce mit einem Stabmixer durchmischen und kurz vor dem Servieren die Kräuter unterrühren.

### Für die Schweinemedallions:

Schweinemedallions von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen mithilfe eines Fleischthermometers solange garen, bis eine Kerntemperatur von 68 Grad erreicht ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Kerstin Schmalzl-Greis am 24. Oktober 2022