

# Schweine-Lende mit Champignon-Rahm und Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für die Spätzle:**

300 g Weizenmehl, 405      3 Eier      Salz

**Für den Champignonrahm:**

300 g Champignons      2 Schalotten      250 ml Sahne

125 ml trockener Weißwein      Pflanzenöl      Salz, Pfeffer

**Für die Schweinelende:**

1 Schweinefilet à 500 g      Pflanzenöl      Salz

**Für die Garnitur:**

2 Zweige glatte Petersilie

**Für die Spätzle:**

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Salz und etwa 100 ml Wasser miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Mit einem Kochlöffel schlagen bis er Blasen wirft. Über eine Spätzlepresse in siedendes Salzwasser drücken und garen.

**Für den Champignonrahm:**

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten in einer Pfanne mit Öl andünsten.

Champignons dazu geben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weiter einköcheln lassen bis es cremig wird.

**Für die Schweinelende:**

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Schweinefilet kalt abwaschen und trockentupfen. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 65 Grad bringen und dann außerhalb des Backofens unter Folie nachziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Ulrike Mast am 29. Mai 2023