

Schweine-Medaillons, Rahm-Soße, Spätzle, Tomaten-Würfel

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet: 400 g Schweinefilet 1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian Öl Salz, Pfeffer

Für die Rahmsauce:

150 g Champignons 2 Schalotten 2 EL Schmelzkäse
250 g Sahne 100 g Tomatenmark 100 ml Rotwein
100 ml Portwein 2 EL Marsala 250 ml Gemüsefond
1 EL Speisestärke 1 Bund glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

4 Eier 100 g Butter 150 g Mehl
1 Msp. Kurkumapulver 2 EL Öl 1 Prise Salz

Für die Tomatenwürfel:

200 g Rispen Tomaten 2 Frühlingszwiebeln 2 EL Olivenöl
Für die Deko: 2 Zweige glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für das Schweinefilet: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen, von Sehnen befreien und in 3 cm dicke Medaillons schneiden. Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Fett in die heiße Pfanne geben und die Medaillons von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch zusammen mit der Knoblauchzehe, Thymian, Salz und Pfeffer auf ein Stück Alufolie geben und zu einem Päckchen formen. Für 15 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Für die Rahmsauce: Schalotten abziehen und vierteln. Champignons putzen und ebenfalls vierteln. Schalotten und Pilze in der noch heißen Pfanne scharf anbraten.

Die Hitze reduzieren, das Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten, bis sich alles zu einer cremigen Masse verbindet. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und verkochen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Anschließend Portwein und Marsala in die heiße Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und mit Gemüsefond aufgießen.

Bei mittlerer Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen. Speisestärke mit 2 EL Portwein verrühren und die Sauce leicht andicken. Sahne und Schmelzkäse unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienblätter fein hacken. Die Medaillons in die Rahmsauce legen, mit der gehackten Petersilie bestreuen und vermengen.

Für die Spätzle: Mehl, Eier, Salz und Kurkuma zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Teig ruhen lassen. Wasser in einem Topf mit Öl und Salz zum Kochen bringen. Ein Holzbrett kurz ins heiße Wasser tauchen.

Etwas Teig auf das Brett heben und mit einem Spachtel schmale Fäden ins Wasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen. Butter in einem Topf zerlassen. Spätzle vor dem Servieren durch die Butter schwenken.

Für die Tomatenwürfel: Tomaten waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit den Tomaten vermengen. Mit Olivenöl und Salz verfeinern.

Für die Deko: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.

Michaela Willemsen am 04. Januar 2024