

Schweine-Medaillons, Champignon-Soße, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

400g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	Butterschmalz
2 Zweige Majoran	100 g Mehl, 550	4 EL Stärke
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Schweinemedallions:

400 g Schweinefilet	Butterschmalz	Salz
---------------------	---------------	------

Für die Champignon-Rahmsauce:

100 g Champignons	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
150 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	75 ml Weißwein
4 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 Zweige Oregano
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Schupfnudeln:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen und zurück in den noch heißen Topf geben bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann Kartoffeln durch eine Presse auf Backpapier drücken und vollständig ausdampfen lassen. Mit Stärke, Mehl, Ei, 1 TL Salz, etwas Muskatnuss, Pfeffer und fein gehacktem Majoran zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 2 cm dicken Teigstrang formen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Stücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Handteller zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln ausrollen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Schupfnudeln portionsweise bei schwacher Hitze gar ziehen lassen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schupfnudeln darin rundherum goldbraun anbraten.

Für die Schweinemedallions:

Schweinefilet in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz schmelzen und Fleisch bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für die Champignon-Rahmsauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Fleischpfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze in die Pfanne geben und 5 Minuten mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Wein verkochen lassen. Sahne und Fond angießen, einrühren und köcheln lassen bis die Sauce eindickt.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Paprika abschmecken. Thymian und Oregano kleinhacken und dazu geben darüber streuen.

Thomas Munkel am 09. Mai 2024