

# Schweine-Filet-Schnitzel mit gebratenen Pfeffer-Kirschen

## Für 2 Personen

150 g Kirschen	1 EL Butter	1 EL braunen Rohrzucker
1 l kräftigen Rotwein	1 EL Apfelessig	1 Prise Pfeffer
1 Schweinefilet	Salz, Pfeffer	10 g Bauchspeck, geräuchert
20 g Butterschmalz		

## Für die Schupfnudeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Die Kirschen waschen und entsteinen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kirschen darin anbraten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Essig ablöschen und den groben, schwarzen Pfeffer dazugeben. Solange reduzieren bis die Kirschen von Sirup umgeben sind. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Den Bauchspeck sehr fein würfeln, auf die Filetscheiben streuen und das Fleisch plattieren. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzelchen kurz von beiden Seiten bräunen. Auf einem Teller mit den gebratenen Kirschen anrichten. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen und anschließend mit etwas brauner Butter überschmelzen.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Mai 2009