

Spätzle und Schweine-Filet mit Cognac-Rahm und Pilzen

Spätzle:

320 g Mehl	3 g Salz	1 Ei
Mineralwasser	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Pfeffer

Soße/Geschnetzeltes:

170 g Schweinefilet	2 cl Cognac	3 Champignons
0,5 rote Zwiebel	100 ml Bratensoße	30-50 ml Sahne
20 g Butter	1 Lauchzwiebel	2-3 Kirschtomaten
gehackte Petersilie	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer
Öl	Olivenöl	

Das Ei mit Mineralwasser auf 170 Milliliter Gesamtmasse auffüllen. In einer Schüssel mit den restlichen Zutaten von Hand zu einer homogenen Masse schlagen. Den Spätzleteig etwas ruhen lassen.

Einen Topf mit kochendem Wasser aufstellen. Den Teig durch eine handelsübliche Spätzlepresse oder Hobel durchpressen. Alternativ geht auch von Hand vom Brett schaben, allerdings muss der Teig hierzu etwas fester sein.

Das Schweinefilet parieren. In gewünscht große Stücke vorportionieren und schneiden. Die Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Petersilie schneiden. Eine Pfanne vorheizen und mit etwas Öl und Olivenöl heiß werden lassen.

Zwiebeln und Champignons dazugeben, kurz scharf anbraten und durchschwenken. Dann das Schweinefilet dazugeben und schön scharf anbraten.

Alles etwas salzen und pfeffern. Etwas Butter in die Pfanne geben und mit dem Cognac ablöschen. Einmal durchschwenken, damit sich der Cognac verteilt.

Jetzt die Bratensauce und etwas Sahne dazugeben und auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. Zum Schluss noch die frische Petersilie und Kirschtomaten dazugeben. Nochmal abschmecken - fertig.

Frank Rosin am 21. August 2022