



Marisa Perrone

Schwabentöpfe mit Schweinemedallions, Käsespätzle und Pilz-Rahm-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Schweinemedallions à 50 g
4 Scheiben Bacon
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Die Medallions waschen, trockentupfen, mit Bacon umwickeln, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Öl anbraten, rausnehmen und im Ofen warm stellen.

Für die Sauce:

50 g Braune Champignons
50 g Pfifferlinge
1 kleine Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
50 ml trockener Weißwein
½ Zitrone (Saft)
200 g Sahne
½ Bund glatte Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. In der Fleischpfanne die kleingewürfelte Zwiebel und den fein gehackten Knoblauch anschwitzen. Pilze putzen, kleinschneiden, dazugeben und scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne aufgießen und die Sauce fertig köcheln lassen. Zitrone auspressen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Gegen Ende der Garzeit Petersilie hinzufügen.

Für die Käsespätzle:

200 g Spätzlemehl
1 Zwiebel
2 Eier
50 g Bergkäse
50 g Emmentaler
Mehl, zum Mehlieren
90 ml Mineralwasser
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Paprikapulver
Neutrales Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Aus Eiern, Spätzlemehl, Mineralwasser, Salz und Abrieb der Muskatnuss einen Spätzleteig herstellen. Etwas quellen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. Käse reiben. Spätzle durch Presse drücken, kochen, absieben, mit Käse vermischen und warm stellen.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe hobeln.

Mehl mit Salz und Paprikapulver mischen. Zwiebeln mehlieren und in neutralem Öl ausbacken. Bis zum servieren zur Seite stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.