

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto



Gericht des Monats - September 2013

(von Christian Popp, stellvertretender Küchenchef)

„Spitzen vom Schweinefilet in Waldpilzragout mit hausgemachten Spätzle“

für 4 Personen

Zutaten:

700 g	Pilze(Egerlinge, Steinpilze, Pfifferlinge)	50 ml	Crème fraîche
		1 EL	Basilikum
2	Zwiebeln gewürfelt	300 g	Schweinefiletspitzen
8	Bacon-Scheiben	370 g	Mehl
1EL	Butter	1 TL	Salz
200 ml	Brühe(Steinpilzboullion o. Fleischbrühe)	5	Eier
		1 TL	Öl
200 ml	süße Sahne	50 g	Butter
50 ml	Weißwein	1 Msp.	Muskat

Schweinefiletspitzen in Waldpilzragout:

Die Filetspitzen anbraten und warmhalten. Den Bacon und die Zwiebeln in einer Pfanne kross braten und die Pilze hinzufügen und alles zusammen kurz dünsten. Fügen Sie nun die Brühe und den Waldpilzfond hinzu und lassen alles ein wenig reduzieren. Den Weißwein und die Sahne bei mittlerer Hitze unterrühren. Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und den Basilikum hinzufügen. Alles noch einmal gut aufkochen, die Filetspitzen unter das Waldpilzragout heben und warm stellen.

Spätzle:

Mehl, Salz, Eier, Öl und ein Esslöffel Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät solange durcharbeiten bis der Teig Blasen wirft. Etwa 2-3 Liter Wasser mit Salz würzen und in einem großem breitem Topf zum kochen bringen. Nacheinander jeweils 2-3 Esslöffel Teig auf ein angefeuchtetes Holzbrett mit Griff geben. Mit einem Messer nun Spätzle schaben und ins siedende Wasser gleiten lassen. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Zum Schluss in heißer Butter schwenken, mit Muskat würzen und als Beilage servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

gez.

Rainer Otto

Küchenchef

Kurhotel an der Obermaintherme