Großmuttertopf - Schweinefilet mit Champignonsauce, Buttergemüse, Spätzle und Käse überbacken





Dauer: Autwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Gabriele Fürhapter

Zutaten

Schweinefilet

2 STUECK	Schweinefilet
500 G	Champignons
1	Zwiebel
30 G	Butterschmalz
250 ML	Schlagobers
250 ML	klare Fleischsuppe

10 G	glattes Mehl
	gehackte Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
	Weißwein
1 EL	Sauerrahm
150 G	Bergkäse
50 G	Parmesan
Spätzle	
500 G	glattes Mehl
500 G 2	glattes Mehl Eier
	-
2 4	Eier Eidotter
2 4 200 ML	Eier Eidotter Milch
2 4 200 ML	Eier Eidotter Milch
2 4 200 ML 1 EL	Eier Eidotter Milch Butter
2 4 200 ML 1 EL	Eier Eidotter Milch Butter
2 4 200 ML 1 EL Gemüse	Eier Eidotter Milch Butter Salz Brokkoli
2 4 200 ML 1 EL Gemüse	Eidotter Milch Butter Salz

.....

1	Kohlrabi
1	Karfiol
	Salz

Zubereitung

Schweinefilet

- 1. Die zugeputzten Schweinefilets in 12 gleichmäßige Medaillons schneiden.
- 2. Salzen, pfeffern und in heißem Öl anbraten.
- 3. Anschließend bei 120°C ca. 10 Minuten Ins Rohr geben.
- **4.** Fett abgießen, Butter beifügen, fein geschnittene Zwiebel in die Pfanne geben und leicht rösten.
- 5. Blättrig geschnittene Champignons beifügen und kurz mitrösten.
- 6. Mit einem Spritzer Weißwein ablöschen und mit Sahne und Suppe aufgießen.
- 7. Ca. 5 min. köcheln lassen.
- 8. 1 EL Sauerrahm mit Mehl glattrühren und in die Sauce einrühren damit eine cremige Konsistenz entsteht.
- 9. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zitronensaft abschmecken.
- 10. Schweinefilets in eine feuerfeste Form einlegen, Sauce darüber geben.
- 11. Gemüse draufgeben und mit Spätzle bedecken.
- 12. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 250°C goldgelb gratinieren.

Mit blättrig geschnittenen Champignons und Speckwürfel wird es noch herzhafter.

Spätzle

- 1. Alle Zutaten für die Spätzle mittels Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
- 2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

- 3. Teig mittels Spätzlehobel einkochen, stets mit Kochlöffel umrühren.
- 4. Nockerl aufkochen lassen, abseihen und heiß abschwemmen.
- 5. Spätzle in Butter schwenken und leicht salzen.

Gemüse

- 1. Gemüse waschen und wenn nötig schälen.
- 2. Karotte, gelbe Rübe und Kohlrabi blättrig schneiden.
- 3. Bei Broccoli und Karfiol nur die Röschen nehmen.
- **4.** Alles in Salzwasser knackig kochen.
- 5. Abseihen und mit kaltem Wasser abschwemmen.