

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 3. Mai 2021 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Anna Obenauer

**Schweinemedallions im Senf-Speckmantel mit
 Champignonsauce und Spätzle**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:
 350 g küchenfertiges Schweinefilet
 6 dünne Scheiben durchwachsener
 Speck
 25 g Butter
 3 EL milder Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
 Schweinelende in 4 bis 6 gleich große Medallions schneiden und salzen.
 Speckscheiben auslegen, jeweils mit Senf bestreichen, pfeffern und die
 Medallions damit umwickeln.
 Butter in einer Pfanne auslassen und die Medallions darin von beiden
 Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen
 fertig garen.

Für die Champignonsauce:
 250 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 Butter, zum Braten
 350 g Schmand
 4 EL Gemüsefond
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und
 in dicke Scheiben schneiden. Pilze in einer Pfanne mit Butter braun
 anbraten, mit 2 Esslöffel Gemüsefond ablöschen und beiseitestellen. In
 einer zweiten Pfanne die Zwiebelwürfel goldbraun anbraten,
 anschließend zu den Champignons geben, alles mit restlichem
 Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Anschließend langsam,
 nach und nach den Schmand einrühren und köcheln lassen. Die Sauce
 mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:
 300 g Mehl, Typ 550
 3 Eier
 2 EL Butter
 1 TL Salz

Mehl in eine Schüssel geben. Salz, Eier und 150 ml Wasser mit einem
 Kochlöffel oder den Quirlen des Handmixers unterschlagen. Den Teig
 solange schlagen, bis dieser Bläschen wirft und zäh vom Löffel fließt
 ohne zu reißen. In einem Topf Salzwasser aufkochen und den Teig
 portionsweise durch die Spätzlereibe direkt in das kochende Wasser
 streichen. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, mit einer
 Schöpfkelle herausnehmen, abtropfen lassen, mit kaltem Wasser
 abschrecken und in eine Schüssel geben. Butter in einer Pfanne
 auslassen und die Spätzle darin schwenken.

Für die Garnitur:
 2 Zweige krause Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Als Garnitur
 verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.