

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2020** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Tim Löffler

Handgeschabte Spätzle mit Schweinemedallions und Morchelrahmsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl
 2 Eier
 30 g Butter
 25 g Paniermehl

Das Mehl mit den Eiern und 50 ml Wasser Rühren bis der Teig Blasen wirft. Ruhen lassen. Den Morchelbruch in Wasser einweichen.

Wasser in einem Topf für die Spätzle aufsetzen. Spätzleteig auf ein Spätzlebrett geben, in kleinen Abständen vom Brett schaben und im leicht kochenden Wasser ca. 3 Minuten garen. Die Spätzle anschließend kurz in kaltes Salzwasser geben und wieder abgießen.

Spätzle in etwas Butter und Paniermehl anbraten.

Für die Schweinemedallions:

300 g Schweinefilet am Stück
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Schweinefilet ggf. parieren, in vier gleich große Stücke schneiden und in Frischhaltefolie fest einwickeln, so dass kein Wasser eindringen kann. Die eingewickelten Schweinefilets in das leicht kochende Wasser geben und ca. 8-10 Minuten garen. Fleisch herausnehmen, die Folie entfernen und in einer Pfanne in etwas Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Morchelrahmsauce:

30 g getrockneter Morchelbruch
 1 Schalotte
 150 ml Sahne
 150 ml Rinderfond
 75 ml Morchelwasser
 1 EL Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Morchelbruch abtropfen lassen und das Morchelwasser auffangen. Die Morcheln zu den Schalotten in die Pfanne geben und beides zusammen kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Fond und Sahne ablöschen und 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen.

Etwas von dem aufgefangenen Morchelwasser in die Sauce geben und erneut abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.