

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



Dauer: Aufwändig

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

2 Eier

4 Eidotter

200 ML Milch

1 EL Butter

Salz

Gemüse

1 Brokkoli

1 Karotte

1 gelbe Karotte

1 Kohlrabi

1 Karfiol

Salz

Zubereitung

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.

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.

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.