



Hauptgang

Spätzle-Filet-Pfanne gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

700 gr	Spätzle (Frischeierspätzli)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Stück	Zwiebel
2 Stück	Knoblauchzehen
2 Stück	Paprika (eine gelbe und eine rote)
1 Stück	Lauch
125 gr	Champignons
400 gr	Schweinsfilet in Würfel oder Scheiben geschnitten
	Oliveneröl zum Anbraten des Fleisches
1 Bund	Majoran
2 Bund	Peterli
2 EL	Oliveneröl, kalt gepresst (1a)
2 dl	Rahm
1 Stück	Bouillonwürfel, für eine kräftige Bouillon (in ca. 2 dl heissem Wasser aufgelöst)
200 gr	Greizerkäse gerieben (Greizer Surchoix)
	Pfeffer aus der Mühle
	Aromat
	Butter für die Butterflöckli

Zubereitung:

Backofen	Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Spätzli	Die Spätzli in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Dem Wasser entnehmen und abtropfen lassen. (Spätzli fix-fertig können mit etwas Butter in einer beschichteten Bratpfanne sanft gebraten werden. Sie dürfen ohne weiteres etwas Farbe annehmen).
Paprika, Lauch, Champignon	Die Pilze reinigen (nicht waschen). Das Gemüse waschen. Die Champignons sowie den Lauch in Scheiben schneiden, die Paprikaschoten in möglichst feine Streifen schneiden.
Majoran, Peterli, Zwiebel, sowie Knoblauch	Majoran, Peterli, Zwiebel sowie den Knoblauch fein hacken
Schweinsfilet	Unter dem kalten Wasser abspülen und abtupfen. Danach in Scheiben (Medallions) oder Würfel schneiden und würzen (Salz, Pfeffer).
Grosse Stielpfanne, Olivenöl	Das Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin unter wenden braun anbraten. Fleisch entnehmen..
Zwiebel, Paprika, Lauch, Champignons, Bouillon, Rahm	Zuerst die Zwiebel in der Fleischbratpfanne andünsten, danach Paprika, Lauch und Champignons dazugeben und mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und etwas einkochen lassen. Danach den Rahm beifügen.
Fleisch, Majoran, Peterli sowie 2/3 des geriebenen Käses und die Spätzli	Alle nebenstehenden Zutaten in die Sauce geben und gut mischen. Mit Pfeffer, Aromat abschmecken. Die ganze Mischung in eine Gratinform geben und den restlichen Käse darüberstreuen. Mit Butterflöckli belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten (auf oberster Rille) überbacken.