



Hauptgang

Schweinsfilet-Spätzle-Gratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

750 gr	Schweinefilet, in kleinfingerdicke Streifen schneiden
1 EL	Bratbutter (oder einen kräftigen Schuss Olivenöl)
250 gr	Champignons, frisch, säubern und in Scheiben schneiden
3 grosse	Zwiebeln, geschält und fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt oder gepresst
200 gr	Schmelzkäse
1 dl	Fleischbouillon, kräftig
2 dl	Crème fraîche
2 dl	(Rahm) Sahne
1 Bund	Petersilie, glattblättrig, die Blätter davon gehackt
350 gr	Spätzle
150 gr	Greizer (Surchoix), gerieben
	Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.
Schweinsfilet, Bratpfanne, Bratbutter	Schweinsfilet in Medaillons und danach in kleinfingerdicke Streifen schneiden, mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen und portionenweise in Bratbutter (oder Olivenöl) kurz allseits anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen, abgedeckt mit ALU-Folie, warmstellen.
Spätzle	Spätzle in Salzwasser kochen und anschliessend gut abtropfen lassen.
Zwiebeln, Champignons	Die Zwiebeln in der Bratpfanne andünsten. Eventuell noch etwas Bratbutter beifügen. Danach die Champignons dazugeben und mitdünsten. Solange dünsten, bis die aus den Champignons austretende Flüssigkeit beinahe verdunstet ist. Mit Aromat würzen.
Gratinform	Eine weite, flache Gratinform ausbuttern. Die Zutaten für den Gratin werden wie folgt eingeschichtet: Spätzle, Fleischstreifen, Zwiebeln/ Champignons. Jede Lage leicht mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen. Der allfällig ausgetretene Saft der Fleischstreifen in die Bratpfanne giessen.
Backofen	Den Backofen auf 200 Grad heizen.
Schmelzkäse, Crème fraîche, Rahm, Petersilie; Salz sowie Pfeffer, geriebener Käse	In der Bratpfanne mit der Bouillon den Bratrückstand auflösen. Danach den Schmelzkäse, die Crème fraîche und den Rahm dazugeben und erhitzen. Umrühren. Die gehackte Petersilie dazugeben und mit Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. Über dem Gratin gleichmässig verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) während 30 – 40 Minuten backen.