

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Januar 2019** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Dennis Russ**

**Schweinefilet mit Käsespätzle und Röstzwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Käsespätzle:**

140 g Mehl  
 6 Eier (M)  
 20 ml Mineralwasser  
 50 g Bergkäse  
 20 g Romadur  
 50 g Emmentaler  
 30 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Ein Loch in die Mitte schaben und die Eier dazu geben. Viel Salz und das Mineralwasser dazugeben.

Mit der Hand aufschlagen bis Blasen entstehen.

Anschließend in kochendes Wasser schaben, kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel geben. Emmentaler und Romadur reiben, über die Spätzle streuen und die Schüssel bedecken. Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und anschließend untermischen.

**Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet am Stück à 200 g  
 1 Knoblauchzehe  
 4 Zweige Rosmarin  
 4 Zweige Thymian  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus Mühle

Schweinefilet waschen, abtupfen und salzen.

Fielt in Öl von allen Seiten gut anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln.

Knoblauch, Öl, Rosmarin und Butterschmalz in eine Pfanne geben und mit der Flüssigkeit das Schweinefilet beträufeln.

Schweinefilet aus der Pfanne nehmen und 10-15 Minuten im Ofen fertig garen.

**Für die Röstzwiebeln:**

2 Zwiebeln  
 200 ml Gemüsfond  
 3 EL Mehl  
 1 TL Zucker  
 Neutrales Öl, zum Braten

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden, mehlieren und in Öl anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine weitere

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Öl in der Pfanne anbraten. Gemüsfond und Zucker dazugeben und etwas köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.