

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juni 2026
Leibgericht mit Nelson Müller



Claudia Olschnögger

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet, am Stück
2-3 Knoblauchzehen
100 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Schweinefilet im Ganzen von beiden Seiten darin scharf anbraten. Fleisch salzen und pfeffern und inkl. der Kräuter, etwas Butter und dem angedrückten Knoblauch locker in Alufolie wickeln. In den Ofen geben bis die Kerntemperatur ca. 58 Grad erreicht hat. Danach aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.

Für den Champignon-Rahm:

300g braune Champignons
½ Stange Lauch
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
¼ Zitrone, Saft
200 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein
150 ml Gemüsefond
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Majoran
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen. Lauch gründlich waschen. Anschließend Schalotten, Knoblauch und Lauch fein würfeln und mit etwas Öl zu den Pilzen geben. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne und Gemüsefond hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren. Kräuter fein hacken und Sauce damit verfeinern. Zum Schluss noch mit Paprikapulver und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Für die Spätzle:

2 Eier
100 g Butter
125 ml Milch
200 g Spätzle-Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Mehl, Eier, Milch, Salz, Pfeffer und ein wenig geschmolzene Butter kräftig verrühren, bis eine zähe Masse entsteht. Mit dem Kochlöffel fest schlagen, bis Blasen entstehen. Anschließend den Teig etwas ruhen lassen.

Teig mit dem Spätzlehobel und Teigkarte in siedendes Wasser streichen. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle abschöpfen und in zerlassener Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.