

Schweinsfilet-Spätzli-Pfanne gratiniert

Gratin • Auflauf



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Gratinform:

Eine Gratinform ausbuttern

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)

Schweinsfilet:

Unter dem kalten Wasser abspülen und abtupfen. Danach in Scheiben (Medaillons) oder fingerdicke Streifen schneiden und (unmittelbar vor dem Anbraten) mit einem Fleischgewürz würzen

Grosse Kasserolle, Olivenöl mit Butter, Fleisch:

Das Olivenöl mitsamt Butter stark erhitzen und das mit einem Fleischgewürz gewürzte Fleisch darin – unter wenden – allseits braun anbraten. Fleisch entnehmen und auf die Seite stellen. Hitze reduzieren

Zwiebel, Peperoni, Lauch, Champignons, Bouillon, Rahm, Aromat, Salz, Pfeffer:

Zuerst die Zwiebel in der Kasserolle, in welcher zuvor das Fleisch angebraten wurde, andünsten. – Bei Bedarf noch etwas Butter oder Olivenöl dazugeben. Danach Peperoni, Lauch und Champignons dazugeben und mitdünsten. Mit der Rindsbouillon ablöschen und etwas einkochen lassen. Danach den Rahm beifügen. Mit kräftig Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Pilzpulver, Fleisch, Majoran, Peterli sowie 2/3 des geriebenen Käses und die Spätzli:

Alle vorstehenden Zutaten in die Sauce geben und gut mischen

Gratinform:

Die ganze Mischung in die Gratinform geben und den restlichen Käse darüberstreuen

Backen:

Mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen rund 15-20 Minuten (auf oberster Rille) überbacken

HINWEIS

Dieses Rezept ist bei mir (Hans-Ruedi Roth) in der Kategorie Lieblingsrezepte eingereicht!

Bemerkungen

Ein aussergewöhnlich gut schmeckendes Gericht, das grosse Freude bereitet!

dmokelfnl ocuesoßglulfanfo drsoßbleusi (culikscu) FSGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

700 gr Spätzle (Frischeierspätzli)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Zwiebel, gross
geschält und fein gehackt

2 Zehen Knoblauch
geschält, in feine Würfel geschnitten

2 Peperoni (Paprikaschoten)
gelb, rot, Strunk und weissen Innenteile mitsamt Kernen entfernen und in grössere, mundgerechte Stücke schneiden

1 Lauchstängel
in schmale Röllchen geschnitten

150 gr Champignons
braun, geputzt, kleine Pilze halbieren, grosse vierteilen

2 TL Pilzpulver
(siehe das Rezept «Pilzpulver selbst hergestellt» in dieser Rezeptdatenbank)

600 gr Schweinsfilet
zuerst in Medaillons und danach in Würfel oder fingerdicke Streifen geschnitten. Unmittelbar vor dem Anbraten die Fleischstücke mit einem Fleischgewürz würzen (bei Fehlen eines Fleischgewürzes: Mischen Sie 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1/2 TL Curry (Madras), 1/2 TL Paprikapulver, scharf)

Einen kräftigen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Anbraten des Fleisches

1 Bund Majoran, die Blätter davon fein gehackt
1 Bund Peterli, die Blätter davon fein gehackt

2 dl Rahm (Sahne)

2 TL Rindsbouillongranulat
(oder 1 Rindsbouillonwürfel) in 2 dl heissem Wasser aufgelöst

200 gr Greyerzerkäse gerieben
(Greyerzer Surchoix)

Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter um den Gratin mit Butterflocken zu belegen