

Schweine-Filet im Speckmantel, Champignons, Spätzle

Für 4 Portionen:

650 g Schweinefilet	150 g Bacon	3 EL Butterschmalz
750 g braune Champignons	50 g Butter	100 g Baconwürfel
2 m.-große Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark
200 ml Sahne	100 ml Crème fraîche	100 ml Brühe
100 ml Weißwein	Worcestersoße	Salz, Pfeffer
Mehl, Kräuter	400 g Spätzle	1 TL gehäuft Salz
2 EL Öl	Butter	

Vorbereitung: Den Ofen auf 80 °C vorheizen und eine flache Platte bereitstellen.

Das Schweinefilet sollte etwa eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.

Das Filet salzen und pfeffern gleichmäßig von allen Seiten.

Den Bacon auf einer Arbeitsfläche leicht überlappend auslegen und das Filet darin fest einwickeln; den Speckmantel mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren.

Anbraten und Garen: Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Filet darin für etwa 6 Minuten von allen Seiten anbraten, bis es eine goldbraune Kruste hat; das Filet anschließend in den vorgeheizten Ofen legen und es langsam bis zu einer Kerntemperatur von etwa 60 °C (2 Stunden) garen.

Champignon-Pfanne: Die Pilze säubern und vierteln, die Zwiebeln und Knoblauchzehen hacken. In einer Pfanne Butter schmelzen, den gewürfelten Bacon darin anbraten, bis er knusprig ist.

Anschließend Zwiebeln, Knoblauch und Champignons hinzufügen und alles anbraten, Tomatenmark hinzugeben und für etwa 5 Minuten köcheln, bis die Pilze weich sind und die Aromen sich entfaltet haben.

Soße: In einem kleinen Topf Sahne, Crème fraîche, Brühe, Weißwein erhitzen und gut umrühren; die vorbereiteten Champignons hinzugeben und die Soße für weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen. Abschließend mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße etwas dickflüssiger sein soll, kann sie mit etwas Mehl gebunden werden.

Spätzle: Die Spätzle nach Anleitung in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Sobald sie gar sind, abgießen und mit etwas Butter in der Pfanne schwenken, damit sie eine leichte Bräunung bekommen. Dies verleiht den Spätzle einen feinen, buttrigen Geschmack.

Anrichten und Servieren: Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, sodann in Scheiben schneiden.

Die Spätzle auf vorgewärmten Tellern platzieren und die cremigen Champignons darüber geben.

Die Filetscheiben dekorativ anrichten und mit frischen Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

NN am 28. Oktober 2025