

Schwäbisches Pfännle | Filettopf mit Pilzrahm und Knöpfle

 happy-mahlzeit.com/2022/01/22/schwabisches-pfaennle-filettopf-mit-pilzrahm-und-knoepfle

Zutaten für 2 Personen

Für die Knöpfle:

- 100 g Weizenmehl Type 405
- 100 g doppelgriffiges Weizenmehl
- 2 Eier Größe M
- 60 ml Mineralwasser
- ½ TL Salz

Für den Filettopf:

- 2 Kalbsmedaillons à 80 g
- 2 Schweinemedaillons à 80 g
- 150 g Champignons
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 60 ml Kalbsfond
- 50 ml halbtrockener Weißwein
- 100 ml Schlagsahne
- ¼ Bund Kerbel
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 15 g Butter
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur:

- ¼ Bund glatte Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Knöpfle-Teig beide Mehlsorten in eine Schüssel sieben. Eier, Salz und Mineralwasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel glatt rühren, bis der Teig Blasen wirft. Portionsweise mit einem Knöpfle-Hobel ins Wasser geben. Sobald die Knöpfle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen, kurz in kaltem Wasser abschrecken, warm stellen.

Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbs- und Schweinemedallions kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Pfeffer würzen. Champignons putzen und vierteln. Die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Butter und Öl erhitzen und Medallions von beiden Seiten etwa 3 Minuten sanft anbraten. Salzen und im Ofen bei 70 Grad 10 Minuten warm stellen.

Restliche Butter und restliches Öl erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Knoblauch und Pilze hinzufügen und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen. Reduzieren lassen, Sahne angießen und Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbs- und Schweinemedallions vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in den Pilzrahm geben.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knöpfe, Kalbs- und Schweinemedallions und Pilzrahm in einem kleinen Pfännchen anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie garnieren und servieren.

Rezept: Jacqueline Herrmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. Januar 2017

Episode: Leibgerichte