



**Anni Friesinger-Postma**

## **Schweinefilet mit Pfifferlingsrahm, Semmelknödel und Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

1 Schweinefilet à 400 g  
 1 Bund Schnittlauch  
 Rapsöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl rundum anbraten. Das Fleisch 20 Minuten im Ofen garen.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Das gebratene Filet im Schnittlauch wenden und in vier Medaillons schneiden.

### **Für den Rahm:**

100 g Pfifferlinge  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 2 Schalotten  
 3 EL Sojasauce  
 70 g Sahne  
 1 TL Stärke  
 Rapsöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin scharf anbraten. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und 5 Minuten in die Pfanne geben.

Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Sojasauce unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Knödel:**

3 Brötchen, vom Vortag  
 2 TL Semmelbrösel  
 3 Eier  
 150 ml Milch  
 1/2 Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen zerkleinern und in einer Schüssel in Milch einige Minuten einweichen. Eier aufschlagen und hinzugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben. Zu einem Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Teig nicht fest genug ist, ein paar Semmelbrösel hinzufügen. Einige Minuten ruhen lassen.

Für die Knödel aus dem Teig Knödel formen und diese etwa 10 Minuten ins kochende Wasser geben.

### **Für den Salat:**

150 g Feldsalat  
 20 ml weißer Balsamico  
 2 TL Dijonsenf  
 ¼ TL Puderzucker  
 4 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Salat waschen, verlesen und trockenschleudern.

Aus Balsamico, Senf, Zucker und Öl eine cremige Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat mit dem Dressing marinieren.

Das Schweinefilet mit Pfifferlingsrahm, Semmelknödel und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.