



REZEPT PARKTHERME

Johann Schweinsfilet

mit Schwammerlsauce und hausgemachte Nudeln

ZUTATEN für Filet und Sauce:

- 1 EL Petersilie (gehackt)
- ¼ Schlagobers
- 4 Stück Johann Schweinefilets (à 150g)
- 200g. Eierschwammerl oder Pilze der Saison
- 100 g Schalotten
- 100 ml Weißwein
- 1 KL Maizena
- 1 TL Pfefferkörner (grün, zerdrückt)
- 70 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schweinefilets von Sehnen und Fett befreien. Schwammerln säubern und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden.

Das Olivenöl in zwei Pfannen geben und erhitzen. Zwiebelwürfel und die Pilze in die eine Pfanne geben und gut anbraten. Schweinefilets in der zweiten Pfanne ca. 5 min pro Seite braten, das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Den Bratenfond mit 100 ml Wasser ablöschen. Den Weißwein mit dem Maizena verrühren und beifügen. Die Schwammerln und Schlagobers dazu gießen und ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen.

ZUTATEN für hausgemachte Nudeln:

- 250 g Mehl (250-280 g, griffig, Type 480, oder Universalmehl)
- 2 Eier (ca. 120 g)
- 1 EL Öl
- Salz
- Mehl (für die Arbeitsfläche)

ZUBEREITUNG

Für den Nudelteig sämtliche Zutaten am besten mit den Händen gut vermischen und ca. 10-15 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig ohne Risse entsteht. Sollte die Masse zu trocken sein, noch einige Tropfen Wasser zufügen. Mit Folie gut abdecken und kühl mindestens 1-2 Stunden, am besten jedoch über Nacht rasten lassen. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und am einfachsten mit einer Nudelmaschine auf die gewünschte Stärke ausrollen und je nach weiterer Verwendung zuschneiden. In leicht gesalzenem Wasser kochen.

Nudeln und Schweinsfilet am Teller platzieren, Schweinsfilet mit Sauce übergießen mit frischem Rosmarin dekorieren.

GUTES GELINGEN!

www.parktherme.at