

Schwammerl in Rahm

mit rosa Schweinefilet und Semmelknödeln



Frische Pfifferlinge, schonend mit der Mehl-Methode gereinigt, in Weißwein-Rahm geschmort und mit reichlich frischen Kräutern vollendet. Dazu ein mit Senf und Pfeffer angebratenes, im Ofen rosa gegartes Schweinefilet und hausgemachte Semmelknödel.

Portionen	Zubereitung	Garmethode	Quelle
4 Personen	ca. 1,5 Stunden	Anbraten, Ofen, Sieden	Eigene Zubereitung

Zutaten

Mengenangaben sind Richtwerte für 4 Personen.

Schweinefilet	
1 Stück	Schweinefilet (ca. 500–600 g)
1–2 EL	Senf, mittelscharf
	Pfeffer, grob geschrotet; Salz; Öl zum Anbraten
Semmelknödel	
ca. 400 g	altbackenes Weißbrot bzw. Baguette
ca. 250 ml	Milch, lauwarm
2	Eier
1	Zwiebel, fein gewürfelt
½ Bund	Petersilie, fein gehackt
	Salz, Pfeffer, Muskat
Schwammerl in Rahm	
600–800 g	frische Pfifferlinge
2–3 EL	Mehl zum Reinigen
1 große	Zwiebel, fein gewürfelt
30 g	Butter
ca. 100 ml	trockener Weißwein

ca. 200 ml	Sahne
1 Handvoll	Kräuter: Petersilie, Basilikum, Blutampfer, Schnittlauch
	Salz, Pfeffer
Rotweinsud	
ca. 250 ml	Rotwein
1	Lorbeerblatt
3	Gewürznelken
	Thymian

A · Vorbereitung

1 Rotweinsud ansetzen

Rotwein mit Lorbeerblatt, Nelken und Thymian in einem kleinen Topf aufsetzen und bei milder Hitze langsam einkochen lassen.



2 Kräuter bereitlegen

Petersilie, Basilikum, Blutampfer und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. Einen Teil für die Knödel, den Rest für die Pilze beiseitestellen.



B · Pfifferlinge putzen

3 Grob reinigen

Pfifferlinge mit einem Pinsel von Erde und Nadeln befreien, trockene oder verschmutzte Stielenden abschneiden.



4 Mit Mehl bestäuben

Pilze in eine Schüssel geben, mit Mehl bestäuben und gut durchschwenken, bis alle Pfifferlinge rundum überzogen sind. Das Mehl bindet feinen Sand und Schmutz.



5 Abspülen

Pilze in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser zügig abbrausen, bis das Mehl samt Schmutz vollständig abgewaschen ist. Nicht im Wasser liegen lassen.



6 Trocknen

Pfifferlinge auf Küchenpapier ausbreiten und gut abtropfen bzw. trocken tupfen – nur trockene Pilze braten schön an.



C • Semmelknödel

7 Brot schneiden

Altbackenes Weißbrot in dünne Scheiben und anschließend in grobe Stücke schneiden.



8 Zutaten bereitstellen

Brotstücke in eine große Schüssel geben. Eier, lauwarme Milch und gehackte Petersilie bereitstellen.



9 Milch übergießen

Eier und Petersilie auf das Brot geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die lauwarme Milch darübergießen. Kurz durchziehen lassen.



10 Zwiebel zugeben und verkneten

Fein gewürfelte Zwiebel zugeben und alles mit den Händen zu einer gleichmäßigen, formbaren Masse verkneten. Ist sie zu feucht, etwas Semmelbrösel ergänzen.



11 Formen und garen

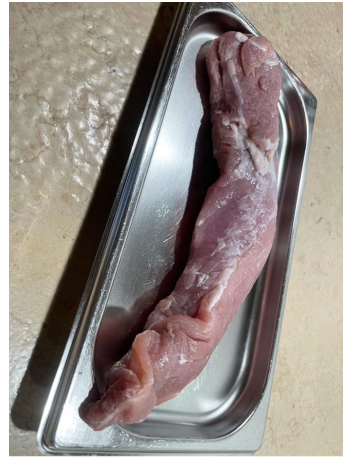
Mit nassen Händen gleich große Knödel formen und in leicht gesalzenes, nur siedendes (nicht sprudelnd kochendes) Wasser einlegen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.



D · Schweinefilet

12 Filet vorbereiten

Schweinefilet trocken tupfen und von Sehnen und Silberhaut befreien.



13 Würzen und anbraten

Filet rundum mit Senf einstreichen, mit grobem Pfeffer bestreuen und in heißem Öl von allen Seiten kräftig anbraten.



14 Kurz ruhen lassen

Angebratenes Filet in eine ofenfeste Form legen und leicht salzen.



15 Im Ofen rosa garen

Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle einstecken und das Filet im vorgeheizten Ofen bei ca. 120 °C bis zu einer Kerntemperatur von 58–60 °C garen. Danach einige Minuten ruhen lassen.



E · Schwammerl in Rahm

16 Zwiebeln anschwitzen

Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen.



17 Pfifferlinge anbraten

Pfifferlinge zugeben und bei guter Hitze anbraten, bis austretende Flüssigkeit weitgehend verdampft ist.



18 Mit Weißwein ablöschen

Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.



19 Würzen

Mit Salz und Pfeffer würzen.



20 Sahne zugeben

Sahne angießen und alles unter gelegentlichem Rühren sämig einköcheln lassen.



21 Kräuter unterheben

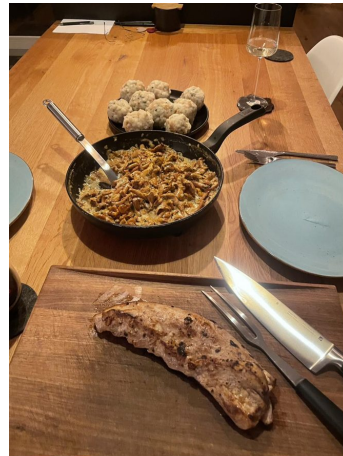
Pfanne vom Herd nehmen, die gehackten Kräuter unterheben und abschmecken.



F • Anrichten

22 Servieren

Schweinefilet in Scheiben schneiden. Mit den Schwammerl in Rahm und je einem Semmelknödel auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Tipps

Mehl-Methode: Schneller und gründlicher als Einzelputzen, gerade bei sandigen Pfifferlingen. Wichtig ist nur, zügig zu spülen und gut zu trocknen.

Pfanne nicht überladen: Bei großen Mengen die Pilze in zwei Portionen anbraten, sonst kochen sie im eigenen Saft.

Knödel testen: Zuerst einen Probeknödel garen. Zerfällt er, etwas Semmelbrösel in die Masse kneten.