

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



## Burgpfandl

**Koch: Thomas Zimmermann**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Fleisch

- 800 g Schweinefilet
- Salz
- 1 Rosmarinzweig
- 2 EL Butter
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Spätzle

- 3 Eier
- 125 ml Milch
- 250 g Mehl (griffig)
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 50 ml Obers

Für den Eierschwammerlrahm

- 1 kg Eierschwammerl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 500 ml Gemüsefond

Quelle: ORF extra

- 125 ml Obers
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Für das Röstgemüse

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Champignons
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Olivenöl zum Anbraten

### Zubereitung

**1.** Für das Röstgemüse die rote und die gelbe Paprika, die Zucchini, eine rote Zwiebel und die Champignons in etwa 2 cm große Stücke schneiden und die Knoblauchzehe hacken. Alles zusammen in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten, bis es gar aber noch bissfest ist und eine schöne Farbe hat. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

**2.** Für die Spätzle die Eier und die Milch in einer Schüssel miteinander vermengen und nach und nach das Mehl einarbeiten. Den Teig mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken, glattrühren und durch einen Spätzlehobel in einen Topf in wallendes, Salzwasser streichen. Die Spätzle abschöpfen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen und nochmal mit einem Schuss Obers in einer Pfanne schwenken.

**3.** Für den Eierschwammerlrahm zuerst die Eierschwammerl putzen und feinblättrig schneiden. Dann die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen. Nach und nach die Eierschwammerl dazugeben und alles zusammen anbraten, bis die Flüssigkeit der Schwammerl verdunstet ist. Nun mit dem Gemüsefond aufgießen, das Obers und die gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4.** Das Schweinefilet im Ganzen salzen und in einer Pfanne mit einem Rosmarinzweig in etwas Pflanzenöl und Butter von allen Seiten scharf anbraten. Dann für 10 Minuten bei 120° C Ober-Unterhitze im Rohr rasten lassen, um es danach noch rosa zu tranchieren.

**5.** Zum Schluss das in feine Scheiben geschnittene Schweinefilet, das Röstgemüse, die Spätzle und den Eierschwammerlrahm im Burgpfandl anrichten.