

Geschnetzelttes vom Reh-Maibock, Spätzle, Kohlrabi-Gemüse

Für 2 Personen

200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
4-6 junge kleine Karotten	1 Kohlrabi	1/2 Bund glatte Petersilie
6 EL Butter	100 ml Kalbsfond	300 g Rehkeule vom Maibock
100 g Champignons	1 Schalotte	3 Wacholderbeeren
Pfeffer	1 TL Mehl	50 ml Weißwein
100 ml braunen Wildfond	100 ml Sahne	Zucker

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

Die Karotten vorsichtig schälen, etwas Grün (ca. 1,5 cm) dran lassen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwenken, mit Salz und Zucker abschmecken.

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

In einem Topf mit 1 EL Butter Kohlrabi anschwitzen und den Kalbsfond angießen.

Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen und den Fond einkochen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie untermischen.

Das Rehfleisch in kleine Stücke schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Schalotte schälen, fein schneiden. Wacholderbeeren fein hacken. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, Pilze und Schalotten zugeben. Leicht anbraten und mit etwas Mehl bestäuben.

Dann alles in ein Sieb über einen Topf abgießen. So kann der Fleischsaft abtropfen.

In der Fleischpfanne den Bratensatz mit Weißwein lösen, Wildfond zugeben und etwas einkochen.

Dann die Sahne zugeben und aufkochen lassen. Zuletzt den aufgefangenen Fleischsaft zur Sauce geben, auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken.

Fleisch und Pilze in die Sauce geben und kurz warm schwenken.

Das Geschnetzeltte mit den Spätzle, Kohlrabigemüse und Karotten anrichten.

Otto Koch 01. Juni 2012