

Spätzle mit Pfifferling-Ragout und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Salz
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Msp. Kurkuma	Butter
Salz		

Für das Pfifferling-Ragout:

200 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
3 EL Butterschmalz	50 ml trockener Weißwein	200 ml Geflügelfond
200 ml Sahne	1 EL Speisestärke	2 EL Olivenöl
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Gurke	50 ml Weißwein	5 EL Olivenöl
2 Zweige Dill	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Tomaten

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl mit den Eiern und 125 Milliliter kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mit dem handrührgerät mit Knethaken vermengen. Den Schnittlauch kleinschneiden und untermengen. Den Teig anschließend mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Sobald das Wasser kocht, den Spätzleteig durch das Spätzlesieb in das Wasser geben. Sobald diese an der Oberfläche schwimmen die Spätzle abgießen. Anschließend ein wenig Butter in den Topf geben und die Spätzle darin schwenken.

Für das Ragout eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein Würfeln und darin anbraten, bis sie glasig sind. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und kleinschneiden und die Pfifferling in Streifen schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und anbraten. Sobald die Pfifferlinge goldbraun sind, mit dem Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Dann den Geflügelfond und die Sahne dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Speisestärke abbinden. Die Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren darüber geben. Die Gurke waschen und in feine Scheiben hobeln. Aus dem Weißwein, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und mit dem Gurkensalat vermengen. Den Dill fein hacken und dazugeben.

Für die Garnitur die Tomaten in kleine Röschen schneiden.

Die Spätzle mit Pfifferling-Ragout und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Lacek am 07. September 2015