

Puten-Geschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle

Für zwei Personen

300 g Putenfleisch	100 g Champignons	100 g Pfifferlinge
1 Zwiebel	1 Zitrone	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Currypulver	250 g Mehl
25 g Butter	3 Eier	125 g Schlagsahne
100 ml Vollmilch	50 ml Weißwein (Riesling)	Olivenöl, Zucker
Salz, Pfeffer		

Das Mehl mit den Eiern, Milch, Wasser und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verrühren. Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einer Spätzlereibe ins Wasser geben. Die Spätzle darin gar werden lassen. Die Spätzle abschöpfen, sobald sie an die Oberfläche steigen und anschließend etwas Butter hinzufügen. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Putenstreifen scharf anbraten. Nun auch die Pilze in Streifen schneiden, eine Zwiebel abziehen, klein hacken und mit den Pilzen in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen, einen Schuss Wasser dazugeben und im abgedeckten Topf dünsten. Schlagsahne steif schlagen und am Ende unterheben. Mit dem Saft einer Zitrone, Thymian, Rosmarin, Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Geschnetzelte mit Pilzen und selbstgemachten Spätzle auf einem Teller anrichten.

Sara Bonetti am 24. Oktober 2012