

Züricher Geschnnetzertes mit Spätzle

Für 4 Personen

Für die Spätzle:

500 g Mehl	6 Eier	Salz
100 ml Milch	1 EL Butter	

Für das Geschnnetzerte:

400 g braune Champignons	4 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie
700 g Kalbsrücken	Meersalz, Pfeffer	1/2 TL Paprikapulver
ca. 2 EL Pflanzenöl	100 ml Weißwein	150 ml Kalbsjus
150 ml Sahne	Speisestärke	100 g Crème fraîche

Für die Schmelze:

30 g Butter	30 g Weißbrotbrösel	Meersalz
-------------	---------------------	----------

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel sieben, Eier einschlagen und 1 TL Salz zugeben, mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig schlagen, bis dieser Blasen bildet. Ist der Teig zu fest noch etwas Milch unterschlagen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch eine Presse oder durch schaben von einem Spätzlebrett in das wallend kochende Wasser geben. Einmal aufkochen lassen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sofort in kaltes Wasser geben. Anschließend gut abtropfen lassen.

Für das Geschnnetzerte Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Kalbsrücken halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und nach und nach in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Champignons in der gleichen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Kalbsjus und Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen und die Sauce eventuell mit etwas Stärke binden. Das Fleisch in die Sauce geben, erhitzen und nochmals abschmecken. Die Crème fraîche mit Salz sowie Pfeffer würzen und für das Anrichten reservieren. Für die Schmelze Butter in einem Topf flüssig werden lassen, Weißbrotbrösel zugeben und leicht bräunlich braten. Mit etwas Salz würzen.

Zum Servieren die Spätzle in einer Pfanne mit flüssiger Butter erwärmen.

Das Geschnnetzerte auf Teller verteilen, Spätzle daneben anrichten und etwas von der Schmelze über die Spätzle geben. Reservierte Crème fraîche auf das Geschnnetzerte geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Frank Buchholz am 07. Dezember 2015