

Spätzle mit Rinder-Geschnetzeltem an Pilzrahm

Für 2 Portionen:

300 g Entrecôte	250 g Champignons	150 g Kräuterseitlinge
1 Zwiebel, rot	2 Knoblauchzehen	0,25 Bund Thymian
0,25 Bund Petersilie	500 g Spätzle, vorgegart	150 ml Rinderfond
200 ml Sahne	2 El Senf	2 El Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Champignons und Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden. Thymian und Petersilie fein hacken.

Entrecôte-Steaks in Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Steak-Streifen darin von beiden Seiten 2 Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

In der selben Pfanne erneut etwas Butterschmalz erhitzen.

Zwiebel leicht anschwitzen. Champignons und Kräuterseitlinge hinzugeben. Einige Minuten braten, bis die Pilze leicht Farbe nehmen. Thymian und Knoblauch hinzugeben. Mit Rinderfond ablöschen, leicht einkochen. Sahne, Petersilie und Senf einrühren.

In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzle darin nach Anleitung zubereiten. Anschließend abschütten.

Steakstreifen zum Pilzrahm hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzle mit Rindergeschnetzeltem auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 12. April 2025