

Reh-Geschnetzeltes, Walnuss-Spätzle und Rosenkohl-Salat

Für 4 Personen

Für die Walnuss-Spätzle:

4 Eier	Salz	Pfeffer
Muskat	300 g Dinkelmehl (Type 630)	1 EL Walnüsse, grob gehackt
2 EL Butter		

Für den Rosenkohlsalat:

100 g Rosenkohl	Salz	1 EL heller Balsamicoessig
Pfeffer	1 EL Rapsöl	

Für das Reh-Geschnetzelte:

600 g Rehkeule, pariert	1 rote Zwiebel	200 g rosé Champignons
Öl	1 EL Speckwürfel	250 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Außerdem:

2 EL Preiselbeeren	1 EL Schnittlauchröllchen
--------------------	---------------------------

Die Eier, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, die Eiermischung mit einem Kochlöffel nach und nach unter das Mehl schlagen. Dann nach Belieben mit der Hand oder dem Kochlöffel weiterschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

Inzwischen für den Salat Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die Rödchen in einzelne Blätter teilen.

Rosenkohl kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend direkt in Eiswasser abschrecken. Rosenkohl abtropfen lassen, auf einem Küchenpapier ausbreiten.

Für das Geschnetzelte die Rehkeule trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons säubern und in dünne Scheiben schneiden.

Eine große Pfanne hoch erhitzen. Öl zugeben, kurz heiß werden lassen.

Die Fleischscheiben darin in etwa 4 Portionen kurz von beiden Seiten anbraten, nicht salzen! Fleisch auf einen Teller warm halten. Die Speckwürfel im Bratfett in der Pfanne auslassen.

Zwiebeln und Champignons zugeben und goldbraun anrösten. Mit der Sahne ablöschen und alles offen bei mittlerer Hitze sämig einkochen und abschmecken.

Für die Spätzle reichlich kräftig gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen.

kochende Wasser schaben. Alternative: durch die Spätzlepresse drücken oder zu Knöpfe hobeln. Sobald die Spätzle an die Oberfläche stiegen, mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, in lauwarmes Wasser geben, kurz spülen, abtropfen lassen und warm halten.

Kurz vor dem Anrichten für die Spätzle die Walnüsse in einer Pfanne goldgelb rösten, die Butter zugeben und schmelzen lassen.

Anschließend die Spätzle in die Pfanne geben, unter die Walnussbutter schwenken, abschmecken.

Für den Rosenkohlsalat Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Marinade verquirlen, abschmecken. Die Rosenkohlblättchen damit mischen.

Die vorgebratenen Fleischscheiben unter die Soße mischen, das Geschnetzelte abschmecken und auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Den Rosenkohlsalat und jeweils etwa $\frac{1}{2}$ EL Preiselbeeren auf dem Geschnetzeltem verteilen. Schnittlauch überstreuen. Die Walnuss-Spätzle dazu reichen.

Michael Kempf am 14. Dezember 2021