



ALBERTO RUSSO

Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce und Kürbisspätzli

Für 4 Personen | **Vor- & Zubereitung:** 1 Std.

Zutaten

600 g	Rehgeschnetzeltes, vom Entrecôte
	Olivenöl
1 Stk	Zwiebel, fein gehackt
150 g	Eierschwämmli, gerüstet
1 dl	Weisswein
1 dl	Wildfond
2.5 dl	Rahm
2 EL	Preiselbeeren
600 g	Knirps-Kürbis, in ca. 1 cm grosse Stücke geschnitten
1.5 dl	Wasser
300 g	Mehl
200 g	Knöpflimehl
1.5 TL	Salz
0.5 dl	Wasser
5	frische Eier
	Salzwasser, siedend
300 g	Halbhartkäse (z.B. Freiburger Vacherin), grob gerieben
	Bratbutter zum Braten

Zubereitung

Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeersauce

Das Rehgeschnetzelte würzen und mit wenig Öl **sehr heiss** und kurz (max. 1 Minute) anbraten. In ein Sieb mit Schüssel geben (Fleisch darf noch halb roh sein).

In derselben Pfanne Pilze mit den Zwiebeln in wenig Butter anbraten. Mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen. Wildfond beigeben und ebenfalls einköcheln lassen. Rahm und Preiselbeeren dazu geben und gut abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Geschnetzelte in die kochende Sauce beigeben und für 1 Minute ziehen lassen (nicht kochen!).

Kürbisspätzli

Wasser in einer Pfanne aufkochen, Kürbis beigeben, zugedeckt ca. 10 Min. weichkochen.

Kürbis abtropfen, 300 g davon beiseitestellen, Rest pürieren, abkühlen.

Mehl, Knöpfliemehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Wasser und Eier mit dem Kürbispüree gut verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Salzwasser bis zum Siedepunkt bringen. Teig portionenweise durchs Spätzlisieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Die beiseite gestellten Kürbiswürfel portionenweise braten. Herausnehmen, mit dem Käse mischen, anrichten.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

