

Michael Kempf Rehgeschnetzeltes, Walnuss-Spätzle und Rosenkohlsalat

Dienstag, 14. Dezember 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Heimatküche, Feine Küche

Zutaten:

Für die Walnuss-Spätzle:

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

Für den Rosenkohlsalat:

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

Für das Reh-Geschnetzelte:

600 g	Rehkeule, pariert, ohne Knochen
1 rote	Zwiebel
200 g	rosé Champignons
etwas	Öl zum Braten
1 EL	Speckwürfel
250 ml	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Außerdem:

2 EL	Preiselbeeren (aus dem Glas)
1 EL	Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

1. Die Eier, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.
2. 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.
3. Inzwischen für den Salat Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die Rödchen in einzelne Blätter teilen.
4. Rosenkohl kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend direkt in Eiswasser abschrecken. Rosenkohl abtropfen lassen, auf einem Küchenpapier ausbreiten.
5. Für das Geschnetzelte die Rehkeule trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
6. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons säubern und in dünne Scheiben schneiden.



7. Eine große Pfanne hoch erhitzen. Öl zugeben, kurz heiß werden lassen.
8. Die Fleischscheiben darin in etwa 4 Portionen kurz von beiden Seiten anbraten, nicht salzen! Fleisch dann auf einen Teller geben, warm halten.
9. Die Speckwürfel im Bratfett in der Pfanne auslassen.
10. Zwiebeln und Champignons zugeben und goldbraun anrösten. Mit der Sahne ablöschen und alles offen bei mittlerer Hitze sämig einkochen und abschmecken.
11. Für die Spätzle reichlich kräftig gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. kochende Wasser schaben. Alternative: durch die Spätzlepresse drücken oder zu Knöpfe hobeln.
12. 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.
13. Kurz vor dem Anrichten für die Spätzle die Walnüsse in einer Pfanne goldgelb rösten, die Butter zugeben und schmelzen lassen.
14. Anschließend die Spätzle in die Pfanne geben und unter die Walnussbutter schwenken, abschmecken.
15. Für den Rosenkohlsalat Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Marinade verquirlen, abschmecken. Die Rosenkohlblättchen damit mischen.
16. Die vorgebratenen Fleischscheiben unter die Soße mischen, das Geschnetzelte abschmecken und auf den vorgewärmten Tellern anrichten.
17. Den Rosenkohlsalat und jeweils etwa ½ EL Preiselbeeren auf dem Geschnetzelttem verteilen. Schnittlauch überstreuen. Die Walnuss-Spätzle dazu reichen.

Pro Portion: 920 kcal/ 3840 kJ
63 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß, 50 g Fett