

# Hausgemachte Spätzle mit Champignon-Rahm und Eisbergsalat

**Für zwei Personen**

**Für die Spätzle:**

2 Eier	200 g Mehl	50 ml Mineralwasser mit Sprudel
1 EL Butter	Salz	

**Für die Sauce:**

400 g Champignons	250 g Speck	2 kleine Zwiebeln
6 EL trockener Weißwein	400 g Sahne	500 ml Kalbsfond
$\frac{1}{4}$ TL Stärke	3 Zweige Thymian	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Zwiebel
2 EL Balsamico	1 TL flüssiger Honig	1 TL mittelscharfer Senf
4 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Spätzle:**

Eier in einer großen Schüssel verquirlen, salzen. Mehl und Mineralwasser zugeben. Mindestens 5 Minuten kräftig mit der Hand zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser in einem hohen Topf aufkochen. Den Spätzleteig durch die Spätzlepresse hineindrücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin kurz durchschwenken.

**Für die Sauce:**

Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

In einem kleinen Topf Butter aufschäumen. Zwiebeln und Pilze darin 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und bei starker Hitze vollständig einkochen lassen.

Sahne und Kalbsfond dazugeben und in ca. 5 Minuten um ein Drittel einkochen lassen und mit etwas in Wasser angerührter Stärke abbinden. Den Thymian dazugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck hinzugeben und kross ausbacken. Den krossen Speck zur Sauce hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salat:**

Den Eisbergsalat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Balsamico mit Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl hinzugeben und mit einem Mixstab aufmontieren.

Den Salat mit Salatsauce vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Weinreis am 01. Oktober 2018