

Puten-Pfanne mit Spätzle und Pilzen

Für 2 Personen

300 g Putenbrustfilet	3 Scheiben Kochschinken, a 50 g	150 g weiße Champignons
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
260 g Mehl	3 EL Butter	3 Eier
125 ml Sahne	1 EL Weinbrand	250 ml Gemüsefond
Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in fingerdicke Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Schinkenscheiben in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Alles in die Pfanne zur Putenbrust geben und kurz mit anbraten. Das Ganze mit dem Weinbrand ablöschen und mit etwas Mehl bestäuben. Anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen und alles leicht köcheln lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. 150 Milliliter Wasser mit den Eiern und etwas Salz vermengen. Langsam das restliche Mehl einrühren, bis ein halbflüssiger Teig entsteht. Anschließend den Teig solange mit einem Kochlöffel rühren, bis er Blasen schlägt. Den Teig nun durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken und bissfest kochen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Spätzle abgießen und in der Butter schwenken. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Anschließend die Sahne zur Putenpfanne hinzugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenpfanne mit den Spätzle und den Pilzen anrichten und servieren.

Erich Theuermann am 25. Juli 2011