

Rinder-Geschnetzeltes mit Spätzle und Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Rindergeschnetzelte:

2 Rinderfilets à 200 g	2 Schalotten	5 EL Tomatenmark
1 EL Quittengelee	$\frac{1}{4}$ l Rotwein	1 EL Balsamicoessig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

2 Eier	20 g Butter	200 g Mehl
1 TL Salz		

Für den Salat:

250 g Feldsalat	1 Granatapfel	30 g ganze Walnusskerne
1 EL Grenadine-Sirup	1 TL mittelscharfen Senf	2 EL Balsamicoessig
3 EL Olivenöl	1 TL Zucker	Salz

Für das Rindergeschnetzelte:

Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.

Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Fleisch zugeben und unter Wenden ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen. Tomatenmark und Quitten-Gelee einrühren. Fleisch 2-3 Minuten in der Sauce schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

Mehl, Salz und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. 125 ml kaltes Wasser nach und nach zugeben und unter den Teig rühren. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit einem Teigschaber von oben nach unten dünne und lange Teigportionen abstechen und so die Spätzle in das Wasser schaben. Das Wasser sollte dabei leicht siedend, aber nicht sprudelnd kochen. Spätzle abschöpfen und gut abtropfen lassen

Für den Salat:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Salat waschen und trocken schleudern. Granatapfel halbieren, Kerne aus den Trennhäuten klopfen. Essig, Grenadine-Sirup, Senf und Olivenöl mixen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat vorsichtig mit dem Dressing vermengen, Walnüsse und Granatapfelkerne zugeben und untermengen.

Rindersgeschnetzeltes mit Spätzle und fruchtigem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Fröhlich am 06. Juli 2017