

Hirsch-Pfeffer mit Haselnuss-Spätzle und Pfifferlingen

Für 2 Personen

250 g Hirschlende	150 g Pfifferlinge	1 Karotte
1 Petersilienwurzel	1 Stange Lauch	1 Knolle Sellerie
1 Zwiebel	1 Schalotte	2 Zitronen
100 g Schinkenspeck, am Stück	1 Scheibe Schwarzbrot	8 Trockenpflaumen
50 g Haselnüsse, gemahlen	2 Eier	1 Bund krause Petersilie
1 EL Tomatenmark	1 TL Fleischextrakt	1 TL Wildgewürz
1 TL Zimt	200 g Spätzlemehl	1 EL Stärke
250 ml Rotwein	125 ml Wildfond	100 ml saure Sahne
1 EL Portwein	Zucker	Butter
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Zwiebel abziehen und hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten. Die Karotte schälen und klein schneiden. Den Lauch abziehen und in Ringe schneiden. Die Petersilienwurzel und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse und die Trockenpflaumen mit in die Pfanne geben. Mit dem Wildgewürz würzen. Das Schwarzbrot zerbröseln und zusammen mit dem Rotwein, dem Fleischextrakt, Wildfond und Portwein unterrühren. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit der Stärke andicken. Die Schale der Zitrone reiben und zu der Soße geben. Die Sahne zu der Soße geben und mit Zucker und Zimt abschmecken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Das Fleisch zu der Soße geben und ziehen lassen. Die Eier, das Mehl, einen Schuss Olivenöl und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten. Die gemahlene Haselnüsse untermengen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig nun mithilfe eines Brettes und dem Spätzleschaber in das Salzwasser gleiten lassen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Schinkenspeck ebenfalls in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte und den Schinkenspeck darin anbraten. Die Pfifferlinge mit in die Pfanne geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Spätzle auf Tellern anrichten. Das Wildpfeffer auf die Spätzle geben und die Pfifferlinge daneben anrichten.

Renate Tritschler-Braun am 10. November 2010