

# Reh-Geschnetzeltes mit Shiitake und Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für das Rehgeschnetzelte:**

2 Rehsteaks, à 200 g	200 g Shiitake	25 g geräucherter Speck
1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel	20 ml Portwein
100 ml Wildfond	25 g Creme double	1 Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Spätzle:**

250 g Mehl (Typ 405)	3 Eier	40 ml Mineralwasser
1 Prise Salz		

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Mehl in eine große Schüssel geben und darin eine Kuhle formen. Eier zusammen mit einer Prise Salz darin vermengen. Nach und nach das Wasser hinzufügen und mit der Hand zu einer homogenen Masse kneten. Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Für das Rehgeschnetzelte Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Rehsteaks quer zur Faser in sehr dünne Streifen schneiden. Fleisch bei starker Hitze in die Pfanne geben und scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und zugedeckt zur Seite stellen. In derselben Pfanne Speck anbraten. Schalotte abziehen, würfeln und in der Pfanne anschwitzen.

Shiitake putzen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne anbraten und mit Portwein ablöschen. Creme double und Wildfond unterrühren und zu einem Drittel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss Rehgeschnetzelte samt ausgetretenem Fleischsaft zu Pilzen geben und Speck ebenfalls dazugeben. Frühlingszwiebel putzen, von Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte davon mit unter das Geschnetzelte mengen, den Rest für die Garnitur aufbewahren.

Spätzleteig sollte nun eine zähe Konsistenz haben. Diesen durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben.

Das Rehgeschnetzelte mit Shiitake und den Spätzle auf Tellern anrichten, mit den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Petra Vörtler am 02. November 2015