

Eintopf von Winter-Gemüse mit Kabeljau und Spätzle

Für 2 Personen

100 g Mehl	1-2 Eier	Salz
200 g Kartoffeln	200 g Möhren	200 g Knollensellerie
1 Bund Liebstöckel	500 ml Rinderkraftbrühe	Pfeffer, Muskat
250 g Kabeljaufilet	1 EL Olivenöl	100 g Ochsenzunge (fertig)

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Mulde eindrücken. Die Eier und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Spätzle in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Für den Eintopf Kartoffeln, Möhren und Sellerie waschen und schälen. Alles in gleich große Würfel schneiden. Liebstöckel waschen und trockenschütteln. Gemüse in einen Topf geben und mit der Brühe aufgießen. Liebstöckel (bis auf 1 Stiel) zufügen und alles weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spätzle in den Eintopf geben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kabeljaufilet abspülen, trockentupfen und in zwei Portionen teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kabeljau auf der Hautseite darin anbraten. Anschließend im heißen Backofen ca. 7 Minuten garen. Ochsenzunge in Scheiben schneiden. Übrige Liebstöckelblättchen vom Stiel zupfen. Nach Belieben fein schneiden. Eintopf in tiefe Teller füllen. Ochsenzunge auf dem Gemüse verteilen. Kabeljau darauf legen. Mit Liebstöckelblättchen anrichten.

Sören Anders 04. Dezember 2012