

Mariniertes Flank Steak mit Käse-Sätzle

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	2 EL Paprikapulver, edelsüß	30 ml Olivenöl
400 g Flanksteak	8 Eier	Meersalz
500 g Mehl	6 Schalotten	50 g Butter
1 Prise Zucker	Pfeffer	125 g Bergkäse

Für das Flanksteak Knoblauch schälen und zusammen mit Paprikapulver und 50 ml Olivenöl in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Das Fleisch zu je 100 g schweren Steaks portionieren, mit der Paste einreiben und 24 Stunden in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank marinieren lassen. Für den Spätzleteig die Eier mit 22 g Salz aufschlagen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen (dadurch werden die Spätzle gelber). Anschließend in einer Schüssel Mehl mit den Eiern mischen und mit einem Kochlöffel oder dem Handrührgerät solange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. (Ist der Teig zu trocken, ca. 50 ml Sprudelwasser zugeben.) Der Teig sollte langsam von der Hand tropfen, dann ist die richtige Konsistenz erreicht. Den Teig mit einer Schaumkelle in den Spätzlehobel geben und in gut gesalzenes, siedendes Wasser schaben. Die Spätzle kurz aufwallen lassen, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Für die Röstzwiebeln die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalottenringe zugeben, sehr stark anbraten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in ein Sieb geben und das überschüssige Fett abtropfen lassen. Für die Käsespätzle den Käse reiben. Die marinierten Steaks etwas salzen und in einer Grillpfanne auf jeder Seite 3 Minuten braten. Für die Käsespätzle restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Eine Schicht Spätzle, eine Schicht Käse, dann wieder Spätzle in die Pfanne geben, zum Schluss mit Käse bestreuen, erwärmen und den Käse ausschmelzen lassen. Anschließend mit einem Holzlöffel kurz verrühren, auf Teller anrichten, die Röstzwiebel auf den Spätzle verteilen. Das Fleisch gegen die Faser in dünne Tranchen schneiden und neben den Spätzle anrichten.

Frank Buchholz am 26. Januar 2015