

Kotelett mit Pilz-Kruste und Pilz-Spätzle

Für 2 Personen

1 Schalotte	100 g Speisepilze	1 Scheibe Kastenweißbrot
3 Stiele glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
1,5 EL Butter	2 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat
2 Schweinskoteletts a 180 g	100 ml Fleischbrühe	2 EL Weißwein

Für die Pilzspätzle:

15 g getrocknete Steinpilze	200 g Mehl	2-3 Eier
Salz	2 EL Butter	

Schalotte schälen und fein hacken. Die Pilze putzen und fein hacken. Brot entrinden. Brotscheiben in 1 cm große Würfel schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz knusprig braten, in eine Schüssel geben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und dünsten. Dann in die Schüssel mit dem Brot umfüllen, Kräuter und Eigelb untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten. Die Koteletts auf ein Backblech oder einen hitzebeständigen Teller geben, mit der Pilzmasse bestreichen und unter der Grillschlange kurz gratinieren. In der Zwischenzeit den Bratensatz der Fleischpfanne mit Brühe und Weißwein lösen, kurz einkochen und mit 1 TL Butter binden. Die Soße abschmecken und mit den Koteletts anrichten. Für die Spätzle die getrockneten Pilze in einem Mörser oder einem Cutter zu feinem Pilzmehl zermahlen. Pilzmehl mit Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen 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 Spätzle Brett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL 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. Kurz vor dem Servieren die Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwemmen.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Oktober 2009