

Wildhasen-Geschnetzeltes mit Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Geschnetzelte:

2 Schalotten	100 g Champignons	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Wildhasenfilet	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
200 ml Fleischbrühe	100 ml Rotwein	20 ml Cognac
1 TL Essig	1 Wacholderbeere	1 Msp Gewürznelke, gemahlen
1 Msp Piment	3 EL Preiselbeeren aus dem Glas	

Für die Schupfnudeln:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	3 Eigelb
2 EL Mehl	Pfeffer, Muskat	2 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermischen. Wenn der Teig zu flüssig ist, 1-2 EL Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Muskat würzen. Daraus Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons in feine Blättchen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in feine Scheibchen schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist). In der gleichen Pfanne die Schalotte mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist sowie den Essig hinzufügen. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butter anschwanken und zum Geschnetzelten servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 29. Oktober