

Wildschwein-Geschnetzeltes mit Spätzle

Für 2 Personen

200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
2 Schalotten	100 g Champignons	300 g Wildschweinschnitzel
2 EL Butterschmalz	20 ml Wacholderschnaps (Gin)	50 ml trockener Rotwein
80 ml Sahne	125 ml Kalbsfond	3 Wacholderbeeren
1 TL Speisestärke	1 TL Apfelessig	Pfeffer
2 EL Butter	2 EL Sahne, geschlagen	

Für die Spätzle das 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. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett 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. Schalotten schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in feine Blättchen schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz und kräftig anbraten, mit Wacholderschnaps ablöschen, aus der Pfanne in ein Sieb geben und den Fleischsaft auffangen. Dann die Schalotten in der Fleischpfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Sahne und Kalbsfond hinzufügen. Die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen, unter den Saucenansatz mischen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann den aufgefangenen Fleischsaft mit der Stärke mischen, die Sauce damit binden. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz warm schwenken. Kurz vor dem Servieren die Fleischscheiben in der heißen Sauce erwärmen. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Das Geschnetzelte mit den Spätzle anrichten und servieren. Dazu passt Feldsalat.

Vincent Klink am 27. Februar 2014