

Wild-Pfanne mit Preiselbeeren und Nuss-Spätzle

Für 4 Personen

Für die Haselnuss-Spätzle:

250 g Mehl (405)	5 Eier (M)	Salz
2 EL Butter	25 g gemahl. Haselnusskerne	

Für die Fleischpfanne:

600 g Wildfleisch	Salz	1 Zwiebel
200 g gemischte Speisepilze	1 Zweig Rosmarin	2 EL Butterschmalz
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	1 TL Mehl (405)
80 ml trockener Rotwein	150 g Sahne	2 EL Preiselbeeren
1 EL scharfer Senf	Pfeffer	

Für die Spätzle das Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken. Eier und 1 TL Salz verquirlen, in die Mulde gießen. Mit einem Kochlöffel gründlich vermischen und durchschlagen, bis der Teig glatt und leicht blasig ist. Zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Fleischpfanne das Fleisch kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Fleisch mit etwas Salz würzen.

Zwiebel schälen und würfeln. Pilze putzen und Stücke schneiden. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin portionsweise scharf anbraten. Zugedeckt beiseite stellen.

Zwiebeln und Pilze im Bratfett unter Wenden kräftig anbraten. Rosmarin, Wacholderbeeren und Lorbeer zugeben. Das Mehl überstäuben und kurz mit anschwitzen.

Rotwein unter Rühren angießen und etwas einköcheln lassen.

Die Sahne zugießen und alles 12 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen reichlich Wasser in einem großen Topf zugedeckt aufkochen.

Die Gewürze aus dem Saucenfond entfernen, Preiselbeeren und Senf zugeben und alles glatt verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zugeben, einige Minuten in der Sauce ziehen, dabei aber nicht mehr köcheln lassen.

Das Wasser für die Spätzle kräftig salzen. Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder über einen Spätzlehobel ins kochende Wasser geben.

Aufkochen, durchrühren und die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, kurz abtropfen lassen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen. Haselnüsse einstreuen und kurz anrösten. Die tropfnassen Spätzle darin kurz schwenken. Mit Salz würzen.

Die Fleischpfanne nochmals abschmecken, mit Haselnuss-Spätzle anrichten und servieren.

Christian Henze am 12. November 2020