

Kalbsgeschnetzeltes mit Shitakepilzen, Kürbis und Spätzle



Zutaten:

Für das Geschnetzelte:

- 500 g Kalbsoberschale
- 200 g Shitakepilze
- 100 g Zwiebelwürfel
- 200 g Kürbis, klein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Sahne
- 20 g Butter
- 1 EL Mehl, gestrichen
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Petersilie oder Schnittlauch zum Servieren



Für die Spätzle:

- 250 g Mehl (Type 405)
- 10 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- ½ TL Muskatnuss
- 25 g Butter
- Mineralwasser (mit Kohlensäure) zum Verdünnen
- Extra: Schnittlauch zum Servieren

Zubereitung

Für die Spätzle einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen.

Mehl, Grieß und Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kurz durchrühren.

Die Eier und 50 ml Sprudelwasser mit der Mehlmischung verschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Er ist zäh und fließt nur sehr langsam vom Kochlöffel. Tipp: Wenn der Teig zu zäh ist, mit etwas Sprudelwasser verdünnen.

Wenn das Wasser kocht, die Spätzle ins Wasser schaben oder drücken. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle mit einem Sieblöffel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Spätzle in der Pfanne schwenken.

Das Kalbfleisch in fingerdicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl 3 Minuten scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

2 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln, Kürbiswürfel und ganze Shitakepilze 3 Minuten rührend anrösten. Die Butter zugeben und schmelzen lassen, dann Mehl einrühren und kurz anbraten.

Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und 2 Minuten einkochen.

Nun die Schlagsahne hinzugeben und alles ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Das Kalbfleisch zugeben und in der Soße erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Spätzle servieren und mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.