



Hier und heute

Festliches Geschnetzeltes mit Weißwein-Pilzrahmsoße und Spätzle

Ein Festgericht von Spitzenkoch Alexander Wulf: Schweinegeschnetzeltes in cremigem Weißwein-Pilzrahm, dazu selbstgemachte Spätzle.

Rezept

Festliches Geschnetzeltes mit Weißwein-Pilzrahmsoße und Spätzle

von Alexander Wulf für 4 Personen

Zutaten für das Geschnetzelte

- 400 g Schweinefilet, pariert und in fingerdicke Stücke geschnitten
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 300 g Champignons
- 60 g Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 50 ml Weißwein, trocken
- 200 ml Sahne
- 2 EL Mehl
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL Granatapfelessig
- Salz und Pfeffer
- 2 EL geröstete Walnüsse
- optional: frische Granatapfelkerne als Dekoration

Zubereitung

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Mehl bestäuben und in einer sehr heißen Pfanne im Butterschmalz scharf anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne die kleingeschnittenen Champignons, Schalotten und den Knoblauch mit etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Die Soße sämig reduzieren. Mit dem Granatapfelessig und etwas Crème fraîche verfeinern. Die gerösteten Walnüsse dazugeben und mit Petersilie und etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Soße geben und alles kurz aufkochen lassen. Zum Garnieren und für einen geschmacklichen Akzent frische Granatapfelkerne über das Gericht streuen.

Zutaten für die Spätzle

- 500 g Weizenmehl 405
- 6 Eier
- 180 ml Wasser
- Salz
- Muskat
- Msp. Zimt
- 1 EL Mandelmus, geröstet
- 1 EL Pistazien, geröstet
- 2 EL Butter
- 1–2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Das Mehl zu einer Mulde formen. Eier, Wasser, Salz, Muskat und Zimt in die Mulde geben und zu einem glatten, zähen Teig verrühren. Das geht mit der Küchenmaschine oder per Hand und Holzlöffel. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er zähflüssig und klebrig



Hier und heute

vom Holzlöffel abzieht. Den Teig in ca. zwei Etappen, z. B. durch eine Kartoffelpresse, in kochendes Salzwasser pressen. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, noch etwa 30 Sekunden ziehen lassen. Die Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Pfanne mit Mandelmus und den Pistazien geben. Kurz durchschwenken und mit etwas Schnittlauch verfeinern.