

Kalbsbries mit Bärlauch-Spinat-Spätzle

Kategorien: Fleisch, Innerei, Bries

Zutaten für: 2 Portionen

KALBSBRIES

300	Gramm	Kalbsbries
1		Schalotte, feingehackt
1/4	Stange	Lauch, feingewürfelt
1	Zweig	Rosmarin, sehr fein gehackt
100	ml	Sahne
	Etwas	Zitronenschale
1	Essl.	Butter
		Salz und Pfeffer

BÄRLAUCH-SPINAT-SPÄTZLE

200	Gramm	Mehl
4		Eier
200	Gramm	Blattspinat
50	Gramm	Bärlauch
1		Schalotte; feingehackt
1	Essl.	Butter
100	ml	Sahne
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Das Kalbsbries in Salzwasser ca. 20 Minuten pochieren. Anschließend in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butter Schalotte und Lauch anschwitzen. Kalbsbriesscheiben, Rosmarin und Zitronenschale zugeben. Kurz anbraten und mit Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Bärlauch-Spinat-Spätzle anrichten.

Mehl in eine Schüssel, Eier, eine Prise Salz zugeben und alles mit einem großen Kochlöffel vermengen. Den Teig so lange rühren, bis er Blasen wirft. In einen großen Topf mit kochendem Salzwasser Spätzle hineinschaben. Dazu auf ein Spätzlebrett etwas Teig streichen und mit einem Teigschaber dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Sobald sie gar sind, steigen sie an die Oberfläche. Mit einem Sieblöffel herausnehmen und kurz in kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne mit Butter die Schalotte anschwitzen. Frischen Spinat und Bärlauch zugeben und in der Pfanne wenden, bis sie zusammenfallen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine Auflaufform eine Schicht Spätzle geben. Den Bärlauch-Spinat daraufgeben und mit einer Spätzleschicht abschließen. Alles mit Sahne übergießen und im Backofen bei 150 Grad kurz erwärmen.

Quelle:

Koch-Kunst mit Vincent Klink
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann