

Jägerschnitzel vom Hochstand mit geschwenkten Kloßspätzle

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Jägerschnitzel vom Hochstand mit geschwenkten Kloßspätzle:

Für das Schnitzel:

1 Rehrücken
250g Kräuterseitlinge
150 g breite Bohnen
300 ml Wildsoße
1 El grober Senf
40 g Butter
60 g Speck
1 Schalotte
2 EL Butterschmalz
Gewürzsalz für Wild

Kloßspätzle:

3 Brötchen vom Vortag
250 ml Milch
3 Eigelbe
3 El Mehl
Salz & Pfeffer
Muskat
Rapsöl
Blattpetersilie

Gewürzsalz:

3 Pfefferkörner schwarz
2 Pfefferkörner weiß
1 Pimentkorn
2 Wacholderbeeren
1 Blatt Lorbeer
etwas Rosmarin
etwas Thymian
2 El grobes Meersalz

Zubereitung:

Jägerschnitzel vom Hochstand mit geschwenkten Kloßspätzle:

Den Rehrücken vom Knochen lösen und bratfertig bereitstellen. Die Kräuterseitlinge abbürsten, die enden der Bohnen abschneiden und ebenfalls bereitstellen.

Das Rückenfleisch in kleine Medaillons schneiden, im Anschluss mit einem Plattierisen zu dünnen Schnitzelchen klopfen.

Die Bohnen in Routen schneiden, in Salzwasser bissfest abkochen und kaltstellen.

Nun die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, mit Speck und Schalottenwürfeln in einer Pfanne goldbraun braten.

Die Wildsoße kurz aufkochen, mit grobem Senf und kalten Butterwürfeln verfeinern.

Die Rehschnitzelchen mit dem Gewürzsalz leicht würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Die Schnitzelchen aus der Pfanne nehmen, die Kräuterseitlinge und die Bohnen hinzufügen und mit der vorbereiteten Wildsoße auffüllen.

Die Schnitzelchen gefällig anrichten und mit der Pilzsoße übergießen.

Kloßspätzle:

Die Brötchen mit einem Messer grob zerkleinern. In einem kleinen Topf die Milch erhitzen, die Brötchenstücke hinzufügen.

Den Topf mit einem Deckel verschließen und ca.5 Minuten warten. Die Eigelbe in die abgekühlte Brotmasse zügig einrühren.

Das Mehl untermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, erneut rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, auf ein geöltes Backofenblech spritzen. Anschließend für ca. 10 Minuten im Dämpfer garen. Nach kurzer Abkühlphase die Teigwürste in feine Spätzle schneiden und in Rapsöl goldbraun braten. Auf Wunsch kurz vor dem anrichten mit etwas gehackter Blattpetersilie schwenken.

Timo´s Tipp:

Sollten euch kein Dampfgarer zur Verfügung stehen, versucht es mit einem Backofenblech gefüllt mit Wasser. Durch den entstehenden Dampf im Backofen kann man auch ohne große Umstände die Kloßspätzle garen.

Gewürzsalz:

Laut Rezept alle Zutaten für das Gewürzsalz vermengen und in einem Mörser fein mahlen. Das Salz nimmt so die Aromen aller Gewürze an und kann relativ lange aufbewahrt werden

