

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2025 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Rahmgeschnetzeltes mit Grüner-Pfeffer-Sauce, Steinpilzen und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

400 g Filet vom Angus-Rind

8 große Steinpilze

3 EL eingelegter Grüner Pfeffer

2 Schalotten

200 ml Sahne

100 ml Rotwein

500 ml Rinderfond

Olivenöl, zum Anbraten

Speisestärke, zum Abbinden

½ Bund Schnittlauch

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in etwas größere Scheiben schneiden und mit Salz würzen. Eine Pfanne heiß werden lassen. Olivenöl in die Pfanne geben und das Fleisch darin kurz scharf anbraten. Fleisch und Pfannensud in eine Schale geben.

Rinderfond in einem Topf abbinden. Dafür Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter Rühren zum kochenden Fond geben und kurz aufkochen lassen und köcheln lassen.

Schalotten abziehen und klein schneiden. Steinpilze putzen, klein schneiden und in der Fleischpfanne mit etwas Öl anbraten, Schalotten dazu geben und anschwitzen. Grünen Pfeffer dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und abgebundenen Rinderfond angießen. Köcheln lassen, Sahne dazu geben und das Fleisch inklusive Sud wieder zurück in die Sauce geben und ziehen lassen. Schnittlauch klein schneiden und zum Geschnetzeltem geben.

Für die Spätzle:

250 g Spätzlemehl

6 Eier, Größe M

Butter, zum Anbraten

100 ml Mineralwasser

2 Prisen Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zuerst drei Eier trennen und die Eigelbe mit drei Volleiern verrühren. Mit Salz und Mineralwasser aufschlagen, mit Pfeffer würzen und dann Mehl unterheben, sodass der Teig immer fester wird. Der Teig sollte solange geschlagen werden bis Luftblasen entstehen. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Der Teig sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen, jedoch eine weiche Konsistenz behalten damit er sich gut schaben lässt.

Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Das Brett dünn und glatt mit dem Spätzleteig bestreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendem Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette mit einer Bewegung von oben nach unten lange Teigportionen abstechen und in das Wasser schaben. Die Spätzle ziehen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Spätzle in einer Pfanne in Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.