



Rindspfeffer mit Spätzli

Wild von der Jagd kann manchmal etwas zäh sein, mit dem Einlegen in einer sauren Beize wird es mürber und weicher. Zugleich erhält es den für ein Pfeffergericht typischen säuerlichen Geschmack. Rindfleisch muss nicht gebeizt werden, es ist auch so zart genug, es geht um den anregenden säuerlichen Geschmack, der auch zu Rindfleisch gut passt. Kräftige Gewürze wie Wacholderbeeren, Lorbeer, Nelken, Pfeffer und Koriander geben während der langen Marinierzeit dem Rindfleisch guten Geschmack. Traditionell wird der Pfeffer mit frischem Blut gebunden, das ist aber nicht einfach aufzutreiben, so tut's zum Binden auch eine Mehlbuttermilch, geschmacklich ist dabei kaum ein Unterschied spürbar.

Der Sauce mit wenig Schmor Gemüse wird auch Couverture zugegeben, das macht sie noch lange nicht "schokoladig", sondern verleiht ihr einen runden, hintergründigen Geschmack. Ganze, kleine Zwiebeln oder Schalotten und Knoblauchzehen, die gegen Schluss im Pfeffer mitgeschmort werden, sind gute Ergänzungen zum kräftigen Schmorgericht.

Spätzli lassen sich auch nur aus Mehl zubereiten, zugemischtes Hartweizengrieß macht die Spätzli etwas bissfester, ohne dass sie dabei mehlig werden. Die Zugabe von Kurkuma hat kaum einen Einfluss auf den Geschmack, es verleiht den Spätzli aber eine kräftige goldgelbe Farbe.

Zutaten (3 Portionen)

Beize:

2dl	kräftiger Rotwein
1dl	Rotweinessig
3	Lorbeerblätter
6	Nelken
12	Wacholderbeeren
1Tl	schwarzer Pfeffer ganz

1Tl Koriandersamen ganz

Pfeffer:

500g Rindschulter gewürfelt
 2 Füessli
 2 Markbeine
 1Tl Mehl
 80g Sellerie
 80g Rüebli
 3dl Rindsbouillon
 1-2dl geklärte Marinade
 20g Couverture
 4 Schalotten
 4 Knoblauchzehen
 1-2 Prisen Zucker
 20g Tafelbutter
 1Tl Mehl (für die Mehlbutter)
 Bratbutter

Spätzli:

150g Weissmehl
 150g Semola di grano duro (Hartweizengries)
 3 grosse Eier
 20g Tafelbutter
 1,5dl Milch
 1/2Tl Kurkuma
 1/2Tl Muskatnuss
 1,5Tl Salz
 20g Tafelbutter zum Anrösten

Zubereitung Pfeffer

Alle Zutaten für die Beize kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Fleisch, Füessli und Markbeine in eine Schüssel geben, mit der Beize übergiessen und etwas vermischen, damit sich die Gewürze gut verteilen. Das Fleisch sollte gut mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit Folie abdecken und für 4-5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch und Knochen aus der Marinade nehmen, dabei die Gewürze vom Fleisch abstreifen, Fleisch zum Trocknen auf Haushaltspapier auslegen und einmal wenden, damit es ringsum trocken wird.

Marinade in einem Pfännchen aufkochen, dabei stockt das Eiweiss und bildet ein dicker Schaum. Die Marinade wird so geklärt. Absieben und beiseite stellen.

Rüebli und Sellerie rüsten und zu kleinen Würfeln schneiden.

Fleisch und Knochen mit Mehl bestäuben. Portionenweise in Bratbutter anbraten und in den Schmortopf geben. Zum Schluss Rüebli und Sellerie mitbraten und ebenfalls in den Schmortopf geben.

Bratensatz mit der Marinade auflösen und durch ein Sieb zum Fleisch giessen.

Rindsbouillon dazugießen, Rosmarin und Couverture zugeben, den Rindspfeffer zugedeckt 1 1/4 Stunden köcheln lassen.

Schalotten und Knoblauch schälen, den Wurzelansatz der Schalotten nur knapp wegschneiden, damit die Schalen nicht auseinander fallen. Beides zum Pfeffer geben. Kalte Tafelbutter mit dem Mehl verkneten und stückchenweise in den Pfeffer einrühren. Ein weitere halbe Stunde offen köcheln lassen, damit die Sauce etwas einkocht. Mit wenig Zucker abschmecken.

Zubereitung Spätzli:

Alle Zutaten, aber nur 1dl Milch, mit der Maschine auf langsamer Stufe miteinander verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht, ev. noch etwas Milch untermischen, bis der Teig leicht zäh fließt. Oder mit einer Kelle von Hand vermischen und schlagen bis der Teig Blasen wirft (das braucht Ausdauer).

Teig mit einer Folie abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (Man kann ihn auch über Nacht ruhen lassen).

Wasser bis knapp zum Siedepunkt bringen. Spätzliteig portionenweise durch das Spätzlisieb direkt ins heisse Wasser streichen. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen (das geht schnell) noch ca. 1 1/2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und ins kalte Wasser geben. Wieder herausheben und gut abtropfen lassen. Spätzli in eine Schüssel geben und mit wenig Sonnenblumen vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Spätzli in nicht zu knapp Tafelbutter bräteln lassen bis sie leichte, braune Bratspuren zeigen. Spätzli dabei ab und zu vermischen.





Beize kurz aufkochen







Beize geklärt





Bratensatz mit der Beize auflösen





Mehlbutter





