



Truthahn-Pfeffer mit Spätzli

Das weisse Truthahnfleisch wird mit saurem Most und weissem Essig gebeizt, so bleibt es hell und nimmt trotzdem den kräftigen, säuerlichen Geschmack eines Wild-Pfeffers an. Auch geschmort wird es mit hellem Gemüse: Rüebli, Zwiebel und Peterliwurz, letzterer schmeckt kräftig nach Kräutern. Er kann auch durch Pastinake oder, etwas kräftiger, durch Sellerie ersetzt werden. Die Champignons werden angebraten, das gibt ihnen Geschmack, und damit sie nicht zu stark einschrumpfen, erst gegen Schluss mitgeschmort. Trutenfleisch ist recht grobfaserig und kann daher auch lange geschmort werden, bis es sich mit einer Gabel leicht zerteilen lässt.

Wie zu einem traditionellen Wild-Pfeffer passen Spätzli ausgezeichnet zu diesem hellen und etwas milderen Pfeffer.

Zutaten (3 Portionen)

Beize:

2dl	saurer Most
8cl	weisser Balsamico
40g	Zwiebel
50g	Rüebli
1	grosse Knoblauchzehe
2-3	Lorbeerblätter
6	Nelken
3cm	Ingwer
10	schwarze Pfefferkörner

Pfeffer:

450g	Truthahnbrust
	abgesiebte Beize
1dl	saurer Most
2-3dl	Hühnerbouillon

100g	Rüebli
70g	Peterliwurz
80g	Champignons
60g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3-4cm	Peperoncino
1El	Mehl
20g	Tafelbutter
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Most und Balsamico in eine Pfanne giessen.

Rüebli und Zwiebel grob würfeln. Knoblauch und geschälter Ingwer klein würfeln. Pfefferkörner leicht zerdrücken. Zusammen mit den Nelken und Lorbeerblättern zum Most geben und aufkochen. Kurz köcheln lassen, von der Kochplatte ziehen und auskühlen lassen.

Truthahnbrust zu 4x4cm grossen Würfeln schneiden. Zusammen mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben und dicht verschliessen. 3-4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch aus der Beize nehmen, Gewürze und Rüeblistücke abstreifen. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit 1TI Mehl bestäuben und vermischen.

Marinade kurz aufkochen und absieben.

Rüebli, Peterliwurz und Zwiebel zu groben Stücken schneiden. Knoblauch hacken. Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben, die Schote grob hacken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Fleischwürfel anbraten, damit sie keinen Saft ziehen sollten sie locker in der Pfanne liegen, ev. in 2 Etappen anbraten. Tipp: Das Trutenfleisch neigt zum festkleben, wird es nach ca. 10 Sekunden mit einer Gabel kurz vom Boden abgelöst (aber nicht gewendet), so klebt es nicht an. Fleisch in einen Schmortopf geben.

Rüebli, Peterliwurz, Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino leicht andünsten und zum Fleisch geben. Bratensatz mit der abgesiebten Beize und 1dl saurem Most ablöschen, aufrühren und durch ein Sieb zum Fleisch giessen. Bouillon dazugiessen, bis das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 2 Stunden offen köcheln lassen, ev. etwas Wasser nachgiessen, damit das Fleisch immer ungefähr zur Hälfte im Sud liegt.

1/2 Stunde vor Ende der Garzeit Champignons in wenig Bratbutter leicht anbraten und zum Pfeffer geben. Zum Schluss Mehl und Butter miteinander verkneten und zusammen mit dem Sauerrahm in den Pfeffer einrühren. Nochmals 10 Minuten leicht köcheln lassen, damit die Sauce bindet.

Die Spätzli, aufgetaut oder frisch, in Tafelbutter langsam anrösten bis sie leicht knusprig sind.

Tipp: Angerichteter Truthahn-Pfeffer mit ein paar Trauben garnieren.













