

Fleisch:

Spätzli mit Gemüsestreifen und Sauerkraut, fein geschnittenes Rippli mit Senfmarinade

Zubereitung Spätzli

- ▷ 4 Eier und 3 dl Milch in eine grosse Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermischen.
- ▷ Das Mehl im Sturz zugeben und nochmals gut vermengen.
- ▷ Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und umrühren.
- ▷ Auf dem Herd in einem grossen Kochtopf genügend Salzwasser aufkochen.
- ▷ Den Spätzliteig mit einem Teighorn portionsweise durch das Spätzlisieb ins kochende Wasser schaben.
- ▷ Kurz aufkochen lassen und anschliessend die Spätzli durch ein Sieb abschütten.
- ▷ Mit viel kaltem Wasser abschrecken und beiseite stellen.
- ▷ Die Gemüsestreifen auf das Edelstahlblech legen und während 7 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Gleichzeitig 200 g Sauerkraut auf einem zweiten Edelstahlblech ausbreiten und während 30 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und beiseite stellen.
- ▷ In einer grossen Bratpfanne auf dem Herd 4 Esslöffel Erdnussöl erhitzen und darin 50 g Butter zergehen lassen.
- ▷ Die Spätzli in die Bratpfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze anbraten.
- ▷ Die Gemüsestreifen und das Sauerkraut zugeben, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut anbraten.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Senfmarinade

- ▷ Alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gut mischen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die Spätzli mit einem Schöpflöffel auf 4 Pastateller verteilen.
- ▷ Das kalte Rippli fächerförmig darauf verteilen und mit Senfmarinade dünn bestreichen.
- ▷ Mit Petersilie garnieren.

Garstufen Gemüsestreifen

mit Vorheizen – Auflage 2
7 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Sauerkraut

mit Vorheizen – Auflage 1
30 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Spätzli

500 g Mehl, gesiebt
4 Eier
3 dl Milch
Muskatnuss, Salz und Pfeffer
4 EL Erdnussöl
50 g Butter
200 g Sauerkraut, roh
400 g Rippli, gekocht, vom Metzger in sehr dünne Tranchen geschnitten
50 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
50 g Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten
50 g Knollensellerie, in feine Streifen geschnitten

Zutaten Senfmarinade

3 EL Senf, grobkörnig
5 EL Rahm
1 EL Schalotten, fein gehackt
1 EL glattblättrige Petersilie, grob gehackt
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie (für Garnitur)