

Spinatspätzli mit Pilzragout

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201110_32/spinatspaetzli-mit-pilzragout/

Ausrüstung: Knöpflisieb, Pürierstab

1.0 kg Weismehl
2.5 TL Salz
10 Stück Eier
1.75 Liter Milch
375 g Spinat
50 g Schalotte
2.5 Stück Knoblauchzehen
750 g Pilze
750 g Shitake Pilze
30 g Tomatenpuree
7.5 cl Cognac
2.5 dl Rotwein
4.5 dl Bouillon (flüssig)
375 g saurer Halbrahm
* 15 g Petersilie, frische
150 g Butter

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Teig: Mehl und Salz in einer grossen Schüssel mischen. Eier, Milch-Wasser und Spinat im Mixbecher pürieren, würzen, zum Mehl geben. Teig mit der Kelle klopfen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Spätzli: Teig portionenweise auf ein mit Wasser abgspültes Brett geben. Mit der Teigkarte oder dem Messerrücken feine Streifen direkt ins siedende Wasser schneiden. Ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen. In der heissen Bratbutter goldbraun braten.

Ragout: Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Pilze und Tomatenpüree beifügen, mitdämpfen. Mit Cognac und Rotwein oder Bouillon ablöschen, kurz aufkochen. Restliche Bouillon und Saucenhalbrahm beifügen, 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kräutern würzen.

Spätzli und Pilzragout auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Pfeffer garnieren.