Spinatspätzli mit Pilzragout von André Marty

Mengen für 36 Personen

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

3.6 kg	Weissmehl
9.0 TL	Salz
36 Stück	Eier
6.3 Liter	Milch
1.35 kg	Spinat
180 g	Schalotte
9.0 Stück	Knoblauchzehen
2.7 kg	Pilze
2.7 kg	Shitake Pilze
108 g	Tomatenpuree
2.7 dl	Cognac
9.0 dl	Rotwein
1.62 Liter	Bouillon (flüssig)
1.35 kg	saurer Halbrahm
1.08 Bund	Petersilie, frische
540 g	Butter

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 abgespültes 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.