



REHPFEFFER JÄGERART MIT KÜRBISSPÄTZLE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Rehschulterpfeffer, gebeizt, geschnitten

3 EL Rapsöl

300 ml Rotwein

600 ml Wildfond

Salz und Pfeffer

1 EL Maisstärke

100 ml Weißwein

150 g QimiQ Classic, gekühlt

2 EL Gin

FÜR DIE KÜRBISSPÄTZLE

500 g Mehl

1 EL Salz

5 Ei(er)

500 g Kürbis, gekocht

2 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Fleisch in Rapsöl gut anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildsauce aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 40 - 50 Minuten kochen.
2. Maisstärke mit Weißwein glatt rühren und die Sauce damit binden. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Rehpfeffer mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Gin parfümieren.
3. Für die Kürbisspätzle: Mehl mit Salz und Eier mischen. Kürbispüree (trocken und gut ausgedrückt) dazugeben und mit einer Rührmaschine gut schlagen, bis sich Blasen bilden.
4. Durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken und solange kochen, bis die Spätzle oben schwimmen. Mit einer Lochkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen.
5. Gut abtropfen lassen, in einer Teflonpfanne mit Rapsöl goldgelb braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rehpfeffer anrichten.