

REHPFEFFER JÄGERART MIT KÜRBISSPÄTZLE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

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





15

leich

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.