

Hand'geschabte Spätzle

Für 4 Personen

8 Eier

Sprudel

500 g Mehl

Salz

Zubereitung:

Die Eier einschlagen und in einer Schüssel mit Sprudel glattrühren.

Erst das Salz und anschließend das Mehl hinzufügen und von Hand kräftig schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Bringen Sie einen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen und schmecken Sie das Kochwasser mit ausreichend Salz ab.

Mit Hilfe eines Holzbretts und einer Palette den Teig laut Anleitung in das kochende Wasser schaben und anschließend kalt abschrecken.

Verwenden Sie zum Abschrecken gesalzenes kaltes Wasser in einer separaten Schüssel.

Timos Tipp:

Schlagen Sie den Teig bis er Blasen wirft, bzw. bis sich das Klebereiweiß ordentlich entfaltet hat. Man kann bei Zeitmangel auch eine Spätzlespresse oder einen Durchschlag verwenden. An geschabten Spätzle bleibt durch die Form und die offene Struktur allerdings mehr Soße haften, was für den Schwaben an sich sehr wichtig ist ;-)



Timo Böckle´s Rehgulasch

Für das Wildgewürz:

- 3 g Fichtennadeln
- 50 g Salz
- 5 g Pfefferkörner, schwarz



Für das Gulasch:

- 2 kg Rehkeule (Alternativ: Lamm, Schwein oder Rind)
- 1 kg Perlzwiebeln im Glas
- 4g Paprikapulver edelsüß
- 15 g Butterschmalz
- 4 Knoblauchzehen
- 10 g Zitronenabrieb, alternativ Salzzitronen
- 1 Liter Wasser

Zubereitung

1. Für das Wildgewürz die Fichtennadeln vom Holz zupfen oder abschneiden. Nadeln, Salz und Pfefferkörner in einen Mörser geben und fein mahlen.

2. Für das Gulasch das Keulenfleisch von Sehnen und Häuten befreien. Die Fleischstücke in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

3. Den Speck in grobe Würfel schneiden und in einem Bräter knusprig braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das ausgetretene Fett im Bräter lassen.

4. Butterschmalz zum Speckfett in den Bräter geben und erhitzen. Die Fleischwürfel in zwei Portionen, (nach der Videoanleitung) scharf anbraten und mit dem Wildgewürz würzen. Beide Portionen zurück in den Bräter geben.

5. Knoblauch abziehen. Mit den Perlzwiebeln zum Fleisch geben. Paprikapulver zugeben und umrühren, kurz weiterbraten. Dann mit Wasser auffüllen.

7. Das Gulasch mit Zitronenabrieb verfeinern und ca. 40- 60 Minuten bei niedriger Hitze schmoren. Am Ende des Garvorgangs final mit dem Wildgewürz abschmecken.

Hirschmedaillon in der Wacholderkruste

Rezept für 4 Personen

800 g Hirschrücken

Timo Böckle's Wildgewürz (Siehe Rezept Goulasch)

150 g Butter

150 g Weißbrotkrumen

15 Wacholderbeeren

50 ml Rapsöl

Pfeffer

Salz



Zubereitung:

Salz und einige Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen, dann das aromatisierte Salz heraussieben

Den Hirschrücken von Sehnen befreien, in kleine ca. 3-4 cm dicke Scheiben schneiden und im Kühlschrank zwischenlagern. Die Wacholderbeeren zum Rapsöl geben, das Öl mit den Beeren mit einem Stabmixer mixen, anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Das aromatisierte Öl zur Butter geben, beides gemeinsam bei Raumtemperatur cremig rühren. Jetzt die Butter-Ölmischung mit dem Wildgewürz würzen und mit den Brotkrumen vermengen.

Die Hirschmedaillons von beiden Seiten kurz anbraten und auf ein Backblech geben. Sofort mit dem aromatisierten Salz würzen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad / Umluft so lange garen bis eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht ist.

Jetzt die Butterkruste über die Medaillons verteilen und diese im Backofen (Grillfunktion) überbacken bis die gewünschte Farbe und eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht wurde. Die Medaillons nun umgehend anrichten und servieren...