

Spätzle grattées à la main

Pour 4 personnes

8 œufs
eau pétillante
500 g de farine
sel



Préparation :

Cassez les œufs et mélangez-les à l'eau pétillante dans un saladier.

Ajoutez d'abord le sel, puis la farine et battez vigoureusement à la main jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Portez à ébullition une casserole avec suffisamment d'eau et assaisonnez l'eau de cuisson avec suffisamment de sel.

À l'aide d'une planche en bois et d'une palette, grattez la pâte dans l'eau bouillante en suivant les instructions et passez-la ensuite sous l'eau froide.

Utilisez de l'eau froide salée dans un récipient séparé pour l'égouttage.

Le conseil de Timo :

Battez la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles ou que le gluten se soit bien développé. Si l'on manque de temps, on peut aussi utiliser une presse à spätzle ou un tamis. La forme et la structure ouverte des spätzle raclés permettent toutefois de faire adhérer davantage de sauce, ce qui est très important pour le Souabe en soi ;-)

Goulasch de chevreuil de Timo Böckle

Pour les épices à gibier :

- 3 g d'aiguilles d'épicéa
- 50 g de sel
- 5 g de grains de poivre noir

Pour le goulasch :

- 2 kg de gigot de chevreuil (alternative : agneau, porc ou bœuf)
- 1 kg d'oignons perlés en bocal
- 4 g de paprika doux en poudre
- 15 g de beurre clarifié
- 4 gousses d'ail
- 10 g de citron râpé, ou de citron salé
- 1 litre d'eau



Préparation

1. pour les épices pour le gibier, arracher les aiguilles d'épicéa du bois ou les couper. Mettre les aiguilles, le sel et les grains de poivre dans un mortier et les moule finement.
2. pour le goulasch, retirer les tendons et les peaux de la viande de la cuisse. Couper les morceaux de viande en cubes d'environ 2 x 2 cm.
3. couper le lard en gros cubes et le faire cuire dans une cocotte jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer et mettre de côté. Laisser la graisse qui s'est écoulée dans la cocotte.
4. ajouter le beurre clarifié à la graisse du lard dans la cocotte et faire chauffer. Saisir les cubes de viande en deux portions (selon les instructions de la vidéo) et les assaisonner avec les épices pour gibier. Remettre les deux portions dans la cocotte.
5. éplucher l'ail. L'ajouter à la viande avec les oignons perlés. Ajouter le paprika en poudre et remuer, poursuivre brièvement la cuisson. Ajouter ensuite de l'eau.
7. affiner le goulasch avec le citron et le faire cuire à feu doux pendant 40 à 60 minutes environ. A la fin de la cuisson, assaisonnez finalement avec les épices pour gibier.

Médailлон de cerf en croûte de genièvre

Recette pour 4 personnes

800 g de selle de cerf
Epices pour gibier de Timo Böckle (voir recette Goulasch)
150 g de beurre
150 g de mie de pain blanc
15 baies de genièvre
50 ml d'huile de colza
Poivre
sel



Préparation :

Piler le sel et quelques baies de genièvre dans un mortier, puis filtrer le sel aromatisé.

Retirer les tendons du dos de cerf, le couper en petites tranches d'environ 3 à 4 cm d'épaisseur et le stocker provisoirement au réfrigérateur. Ajouter les baies de genièvre à l'huile de colza, mixer l'huile avec les baies à l'aide d'un mixeur plongeant, puis passer le tout au tamis fin.

Ajouter l'huile aromatisée au beurre et mélanger les deux ensemble à température ambiante jusqu'à obtention d'une crème. Assaisonner maintenant le mélange beurre-huile avec les épices pour gibier et le mélanger avec la mie de pain.

Saisir brièvement les médaillons de cerf des deux côtés et les déposer sur une plaque de cuisson. Assaisonner immédiatement avec le sel aromatisé. Ensuite, faire cuire au four préchauffé à 120 degrés / chaleur tournante jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 52 degrés.

Répartir maintenant la croûte de beurre sur les médaillons et les faire gratiner au four (fonction grill) jusqu'à obtention de la couleur souhaitée et d'une température à cœur de 56 degrés. Dresser et servir les médaillons sans attendre...