

RINDSHACKTÄTSCHLI, CHÄSSPÄTZLI MIT FRISCHEM SPINAT, ZWEIFARBIGES TRAUBEN-RAGOUT



Rezept für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Zutaten Rindshacktätschli

50 g Parmesan am Stück
600 g Rindshackfleisch
1 Eigelb
2 EL Senf
2 EL Ketchup
1 TL Sojasauce
Salz, Pfeffer
Currypulver
Knoblauchpulver
Öl, zum Braten

Zubereitung Rindshacktätschli

Parmesan fein reiben. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Parmesan und restliche Zutaten begeben und mit den Händen gut durchkneten. Fleisch zu Tätschli formen und im heissen Öl portionenweise braten.

Zutaten Chässpätzli mit frischem Spinat

3 Eier
250 g Quark
100 ml Milch
300 g Ruchmehl
1 TL Salz
Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben
ca. 3 l Salzwasser
Olivenöl
100 g Emmentaler
50 g würziger Bergkäse
4 Handvoll Baby-Spinat, gewaschen & gut abgetropft
etwas Butter

Zubereitung Chässpätzli mit frischem Spinat

Quark, Eier und Milch gut verquirlen. Mehl in eine Schüssel geben und pikant mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Quark-Eier-Mischung zum Mehl geben und kräftig zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Salzwasser aufsetzen, Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb ins kochende Wasser streichen. Wenn die Spätzli an die Wasseroberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausheben und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Spätzli darin goldbraun braten. Käse in feine Späne schneiden und zu den Spätzli geben. Spinat begeben, kurz durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Etwas zerlassene Butter über die Spätzli geben und servieren.

Zutaten Zweifarbiges Trauben-Ragout

2 rote Zwiebeln
1 kleines Stück Ingwer
4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
250 g rote Trauben, kernlos
250 g weisse Trauben, kernlos
2 EL Olivenöl
2 EL brauner Zucker
80 ml trockener Weisswein
40 ml weisser Balsamico
Salz, Pfeffer

Zubereitung Zweifarbiges Trauben-Ragout

Zwiebeln schälen, halbieren und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Thymian und Rosmarin von den Stielen zupfen und fein hacken. Trauben halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Ingwer darin andünsten. Zucker begeben, karamellisieren lassen und mit Weisswein und Balsamico ablöschen. Trauben und Kräuter begeben und bei kleiner Hitze 10–15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.