

Geschnetzeltes vom irischen Ochsenfilet mit Butterspätzle

Heute ist mir ein Missgeschick passiert. Eigentlich wollte ich ein Stück Rindernacken auftauen, davon Hackfleisch herstellen und einen Eintopf kochen. Statt des Rindernackens ist mir aber unbemerkt ein Stück Filet vom irischen Ochsen in die Hände gefallen.



Als ich den Irrtum bemerkte, war es zu spät, das Stück war schon angetaut. Da es ein ungleichmäßiges Endstück war, eignete es sich nicht so gut dafür, es am Stück zuzubereiten, aber für ein Geschnetzeltes De Luxe war es genau richtig. Also hab ich rasch umdisponiert und spontan ein Geschnetzeltes mit Sahne-Sherry-Sauce gekocht und dazu selbstgemachte Spätzle gereicht.

Zuerst habe ich den Spätzleteig hergestellt. Auf 200g Mehl habe ich 5 Eier verrührt, eine Prise Salz hinzugefügt und den Teig so lang aufgeschlagen, bis er Blasen geworfen hat. Dann durfte er eine Viertelstunde ruhen.



Die Streifen vom Filet hab ich in Butter zart angebraten und aus der Pfanne gehoben.



In das Bratfett kamen Zwiebelringe, die ich hellbraun angeröstet habe.



Über die Zwiebeln habe ich etwas Mehl gestäubt, dann mit Wasser abgelöscht und die Sauce etwas einkochen lassen. Ein guter Schuss Sherry, etwas Salz und viel frisch gemahlener Pfeffer haben der Sauce Geschmack gegeben. Ein Becher Sahne sorgt für den angenehmen Schmelz der Sauce.



Zwischendurch war es Zeit, die Spätzle zu schaben. Da bin ich leider nicht so geschickt, wie die schwäbische Hausfrau, daher sind es teilweise Spatzen statt Spätzle geworden. Aber diese Ungleichmäßigkeit macht doch auch den Charme aus. Die Spätzle wurden direkt ins siedende Wasser geschabt und mit einem Sieb herausgehoben, sobald sie an die Oberfläche gestiegen waren. Anschließend habe ich sie sofort in eine Pfanne mit Butter gegeben und dort auf geringer Hitze warm gehalten.



Am Ende kamen die Fleischstreifen wieder in die Sauce zurück, alles wurde noch einmal aufgekocht und dann konnte serviert werden.



Der Teller wurde noch mit frisch gehackter Petersilie bestreut. So gab es per Zufall ein besonders feines Abendessen für meinen Mann.

