

Glarner Rindshuftstreifen an Schabziger-Pfeffersauce mit roten Peperoni-Spätzli

Für 4 Personen

Backofen auf 70 Grad vorheizen und
eine Platte vorwärmen

500g gut gelagerte Rindshuft in fingerdicke Streifen schneiden

Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle, etwas edelsüßer
Paprika

würzen

2 Esslöffel Bratbutter

erhitzen, Streifen in 2 – 3 Portionen
auf der ersten Seite ohne zu wenden
1 Minute, dann auf der zweiten Seite
nur noch 30 Sekunden braten; das
Fleisch soll innen noch praktisch roh
sein. Sofort auf die vorgewärmte Platte
geben und im 70 Grad heißen Ofen
20 – 30 Minuten nachgaren lassen.

1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen

schälen und hacken

1dl Noilly Prat
2dl Weisswein
1dl Rindsbouillon

Im Bratensatz Zwiebeln und Knoblauch
andünsten. Mit Noilly Prat und Weiss-
wein ablöschen und gut zur Hälfte ein-
kochen lassen. In ein eher hohes Gefäß
umgiessen und die Sauce mit dem Stab-
Mixer fein pürieren. In eine kleine
Pfanne geben.

75 g Schabzieger
1 Esslöffel einge-
legter grüner Pfeffer
2dl Rahm

Den Schabziger zur Sauce reiben. Die Pfefferkörner kurz abspülen und grob zerdrücken oder hacken. Mit dem Rahm ebenfalls beifügen und die Sauce noch so lange einkochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz und wenn nötig Pfeffer abschmecken.

1 Bund Schnittlauch

Die Sauce über die Rindshuftstreifen geben, den Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen darüber schneiden und sofort servieren.

Rote Peperoni-Spätzli

Für 4 Personen

2 rote Peperoni
1 kleine rote Chilischote

Peperoni und Chili waschen und halbieren Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden und in einem hohen Becher mit dem Pürierstab ganz fein zerkleinern.

400g Dinkelmehl T 630
2 – 3 Eier
2 gestr. TL Salz
2 Prisen weissen Pfeffer

In eine Schüssel Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und das Peperonipüree geben. Mit einem Kochlöffel denn Teig schlagen bis er Blasen bildet. Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne Wasser zum kochen bringen, salzen. Die Knöpfli mit Knöpflisieb oder von Brett schaben ins Wasser geben. Aufkochen lassen und abschöpfen. Vor dem Servieren etwas anbraten.