



Zutaten:

- 200 g Süßkartoffel(n)
- 150 g Mehl
- 50 g Grieß
- 3 Eier
- 1/2 TL Salz
- 80 g Pilze
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 50 g Butter
- 1/2 Bd Salbei
- 4 a 200 g Rumpsteak(s)
- zum Anbraten Öl
- nach Bedarf Pfeffer



GEFU Kartoffel-,
Saft- und
Spätzlepresse
FORCE ONE



Skeppshult
Bratpfanne mit
Holzgriff



Victorinox Swiss
Classic
Steakmesser-Set,
11 cm, schwarz,
6-teilig



GEFU
Multizerkleinerer
SPEEDWING



GEFU
Salatschleuder
SPEEDWING,
Edelstahl



Rösle Schaumlöffel
flach, grob gelocht



Kockums
Pilzbürste 2tlg.



ASA Essteller
Saisons denim



Opinel Pilzmesser

1

Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Süßkartoffel darin weich kochen.

2

Die Süßkartoffel gut ausdämpfen lassen und anschließend durch die feine Lochscheibe der GEFU Spätzlepresse pressen. Die Süßkartoffel abkühlen lassen.

3

Süßkartoffeln, Mehl, Grieß, Eier und Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Mineralwasser zugeben. Den Teig mit einem Schneebesen oder Handmixer so lange schlagen, bis er Blasen wirft.

4

Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Teig portionsweise durch die grobe Lochscheibe der Spätzlepresse direkt ins Wasser geben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben.

5

Die Salbeiblätter waschen, Blättchen von den Stängeln zupfen und in einem Multizerkleinerer mit dem Spinner trocken schleudern sowie in Streifen schneiden.

6

Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten.

7

Den Knoblauch dazu pressen und die Salbeistreifen zum Anbraten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Die Hitze reduzieren und lediglich warm halten.

8

Die Steaks mit Salz würzen. Erneut Öl in einer Pfanne erhitzen und sehr heiß werden lassen - dann die Steaks von jeder Seite 2 Minuten medium braten. Die Steaks in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

9

Inzwischen die Spätzle in Butter leicht anbraten und anschließend auf Tellern mit den Salbeipilzen und den Steaks anrichten. Mit dem Pilzfond beträufeln und servieren.

Für die Pilze empfehlen wir eine Mischung aus Champignons, Steinpilzen und Maronen, aber auch Pfifferlinge runden das Gericht ab.