

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 5. Mai 2017**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Geschnetzeltes vom Maibock mit  
Schupfnudeln und Pilzen**

**40 Minuten/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

700 g Maibockrücken, Salz, Pfeffer, Butter, 250 g Shiitake-Pilze, 1 TL Wacholderbeeren, 1 gehackte Zwiebel, 1 Schuss Gin, 250 ml Rindsuppe, 250 ml Obers; 300 g gekochte Kartoffeln, 1 Ei, 2 EL Stärke, 3 EL Mehl; Preiselbeerkompott.

### **Zubereitung**

Den Maibockrücken in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und das vorbereitete Fleisch darin sehr rosa braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Im Bratenrückstand die gehackte Zwiebel mit den Wacholderbeeren anschwitzen, mit Gin flambieren und mit dem Fond aufgießen. Kurz einkochen lassen, dann das Obers zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb abgießen.

In einer separaten Pfanne die in Stücke geschnittenen Shiitake-Pilze in etwas Butter anbraten. Das Fleisch in der nicht mehr kochenden Sauce erwärmen.

Für die Schupfnudeln die gepressten Kartoffeln mit dem Ei sowie der Stärke und dem Mehl verkneten. Mit Salz würzen mit der Handfläche Schupfnudeln formen; diese in Salzwasser kochen. Sobald die Schupfnudeln an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen, kurz in Butter schwenken.

Den geschnetzelten Maibockrücken auf Tellern mit den Schupfnudeln, den Shiitake-Pilzen und Preiselbeeren dekorativ anrichten.