

# Wickel-Klöße, Petersilien-Soße, Rinder-Filet-Spitzen

**Für zwei Personen**

**Für die Wickelklöße:**

3 Eier	100 g Butter	1 EL Mineralwasser
450 g Mehl	200 g Semmelbrösel	1 TL Backpulver
Salz		

**Für die Rinderfiletspitzen:**

200 g Rinderfiletspitzen	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
--------------------------	---------------	---------------

**Für die Petersiliensauce:**

1 Schalotte	1 Zitrone (Saft)	500 ml Rinderfond
2 Bund glatte Petersilie	100 g Mehl	1 Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Wickelklöße:**

In einem großen Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen.

Semmelbrösel in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Mineralwasser, Eier und Backpulver verquirlen, salzen, und so viel Mehl zufügen und verkneten, dass ein nicht zu fester Teig entsteht. Butter in einem Topf zerlassen. Den Teig auf einem Holzbrett ganz dünn austreiben, mit zerlassener Butter bestreichen und mit den in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Dann in dreifingerbreite und zweihändelange Streifen schneiden, locker zusammenrollen und die Ränder fest aufeinander drücken, dass die Füllung nicht herausfließen kann. In Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Um zu sehen, ob sie gar sind, mit einem Hölzchen in einen Kloß stechen; hängt noch feuchter Teig daran, so müssen die Klöße noch weiter kochen, ist aber das Hölzchen trocken, so sind sie gar.

**Für die Rinderfiletspitzen:**

Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfiletspitzen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und bis zum Anrichten im Ofen warmhalten.

Pfanne vom Anbraten des Fleisches auf dem Herd lassen.

**Für die Petersiliensauce:**

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Etwas mit Mehl abstäuben, verrühren und mit Rinderfond ablöschen. Gut verrühren und zum Kochen bringen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Petersilie nach und nach in die köchelnde Sauce geben und unter rühren kochen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Thüringer Wickelklöße mit Petersiliensauce und Rinderfiletspitzen auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Wiegand am 07. Mai 2018