

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alpenküche" mit Alexander Kumptner



Marika Loacker

**Bregenzerwälder Käsknöpfle mit Röstzwiebeln und
Wiesenkräuter-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsknöpfle:

400 g Spätzlemehl
300 g Alpenbergkäse
200 g Räbkäse
4 Eier
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Ein Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Mehl mit Eiern, 3 EL Wasser und Salz vermengen. Mit dem Spätzler in siedendes Wasser hobeln. Alpenbergkäse und Räbkäse reiben. Fertige Knöpfle in Butter schwenken und mit den Käsesorten verwenden.

Für die Röstzwiebeln:

2 weiße große Zwiebeln
Butterschmalz, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz frittieren.

Für den Wiesenkräutersalat:

1 Handvoll Wiesenkräutersalat
1 EL grober Dijonsenf
3 EL weißer Balsamicoessig
½ Zitrone (Saft & Abrieb)
½ TL Honig
3 EL Trauben Kernöl
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wiesenkräuter waschen und trockenschleudern. Senf mit Essig, Honig, Zucker, Traubenkernöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermengen. Zitrone waschen, trockentupfen und abreiben. Anschließend halbieren, auspressen und etwas Saft und Abrieb zu der Vinaigrette geben. Den Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.