

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



Tatjana Büttner

Speck-Kas-Knödel auf Krautfleckerln mit Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Speck-Kas-Knödel:

250 g Laugenbrezeln vom Vortag
 200 g Schinkenspeckwürfel
 1 Zwiebel
 50 g Weichweizengrieß
 200 g Gruyère
 125 ml Milch
 ½ Bund glatte Petersilie
 2 Eier
 3 Liter Rinderfond
 2 frische Lorbeerblätter
 Butter, zum Anschwitzen
 1 Muskatnuss
 1 EL Kümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrezel und den Grieß schütten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelwürfel und Schinkenspeckwürfel in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In einem großen Topf Rinderfond mit den Lorbeerblättern aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse Knödel formen und in den heißen Fond geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig wenn sie oben schwimmen.

Für die Krautfleckerl:

1 Spitzkohl
 150 g Wacholderschinken
 4 EL Butter
 ½ Bund Majoran
 150 g Crème fraîche
 1 Zitrone (Abrieb)
 1 EL frischer Meerrettich
 1 TL Kümmel

Kochschinken in mundgerechte Stücke schneiden. Spitzkohl waschen, trockentupfen, in gleichmäßige "Flecken" zupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kohl bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche, Majoran, Zitronenabrieb, Kümmel und etwas frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
 Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Reichlich Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Die Röstzwiebeln auf die Speck-Kas-Knödel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.