▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2026 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Jürgen Bittner

Handgeschabte Käserahmspätzle mit Röstzwiebeln und Romanasalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Spätzleteig:
2-3 Eier
300 g Mehl
1 TL gemahlener Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier mit Mehl, Kurkuma, eine Prise Muskat, Salz und Pfeffer mit der Hand zu einem glatten Teig schlagen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen bis der Teig eine glatte, zähflüssige Konsistenz hat.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise auf einem Spätzlebrett verteilen und mit einem Spätzleschaber direkt in das kochende Wasser schaben.

Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Sieb oder Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Anschließend nach ein paar Minuten kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Für die Käse-Rahm-Mischung:
150 g Emmentaler, am Stück
400 g Sauerrahm
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Emmentaler und Sauerrahm vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Spätzle hinzugeben und leicht anbraten. Käse-Rahm-Mischung hinzufügen und alles gut vermengen bis eine cremige Masse entsteht.

Für die Zwiebeln:
2 große weiße oder gelbe Zwiebeln
Neutrales Öl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Fritteuse auf 160 °C erhitzen. Zwiebelscheiben portionsweise in das heiße Öl geben und rundherum goldbraun und knusprig frittieren. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Romanasalat:
1 Romanasalat
2 Schalotten
3 EL dunklen Balsamicoessig
3 EL Rapsöl
¼ Bund Schnittlauch
½ Bund krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanasalat waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken. Essig, Öl und Schalotten vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter hacken und unterheben. Salat damit anmachen.

Für die Garnitur:
Petersilie, von oben

Petersilie über die Käsespätzle streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.