

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Dezember 2025**
„Kindheitserinnerungen“ mit Viktoria Fuchs



Robin Lursky

Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Grüner Salat mit Karotte und gepickelten Radieschen

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

1 Ei, Größe M
 40 g Allgäuer Bergkäse
 25 g Emmentaler
 25 g Appenzeller
 50 ml Sahne
 30 ml Mineralwasser
 100 g Spätzlemehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Den Spätzleteig aus Mehl, Ei, Mineralwasser, Salz und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. Teig kurz ruhen lassen und anschließend portionsweise durch ein Spätzlesieb oder vom Brett direkt in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abschrecken.

Die drei Käsesorten reiben und Spätzle in einer Pfanne mit der Käse-Mischung vermengen und bei mittlerer Hitze rühren, bis der Käse schön schmilzt und eine cremige Bindung entsteht. Mit Sahne verfeinern und mit Salz abschmecken.

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel
 2 EL Mehl
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, in Mehl wenden und in heißem Öl knusprig goldbraun ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

2 kleine Salatherzen
 1 Karotte
 5 Radieschen mit Grün
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 1 TL Apfelessig
 1 TL Kürbiskernöl
 2 EL Tafelessig
 1 TL Dijonsenf
 2 EL Olivenöl
 1 TL Koriandersamen
 15 g Zucker + 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, ggf. trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Karotte schälen und fein hobeln. Aus Apfelessig, 1 EL Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Kürbiskernöl, 1 TL Wasser sowie Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette anrühren und den Salat sowie die Karottenstückchen darin marinieren.

Knoblauchzehe abziehen. Radieschen putzen, vierteln und zusammen mit einer geschälten Knoblauchzehe in einen Vakuumbbeutel legen. Essig, Wasser, Zucker, Koriandersamen, Salz und Pfeffer vermengen, in einem Topf aufkochen lassen und mit in den Vakuumbbeutel geben. Diesen vakuumieren und anschließend kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Karotte und den Radieschen garnieren.

Für die Garnitur:

2 Zweige krause Petersilie

Petersilie zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.