

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Birgit Bernard

Kässpätzlen mit Zweierlei von der Zwiebel, frittiertem Eigelb und Rapunzelsalat mit Bacon

Zutaten für zwei Personen

Für die Kässpätzlen:

1 Ei
 25 g Bergkäse
 40 g Emmentaler
 15 g Romadurkäse
 2 EL Butter
 50 ml Mineralwasser
 100 g Mehl, Type 550
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Ei und Mineralwasser zu einem geschmeidigen Teig verrühren, mit Muskat und Salz würzen und mit einem Tuch ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Wasser mit Salz aufkochen, dann nur noch simmern lassen. Teig mit einem Spätzle-Schaber in das simmernde Wasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Aus dem Wasser direkt in Eiswasser geben, um sie abzukühlen.

Käse fein schneiden oder reiben. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Spätzle darin anbraten. Käse darüberstreuen und vermischen.

Für die Zwiebeln:

2 große weiße Gemüsezwiebel
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Butter, zum Anbraten
 2 EL Mehl
 1 Prise Zucker

Eine Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und mit Küchenpapier leicht trockentupfen. Mit Mehl bestäuben und danach im heißen Frittieröl ausbacken.

Übrige Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden, mit Zucker bestäuben und in Butter schmoren. Beide Zwiebeln leicht salzen.

Für das frittierte Eigelb:

2 Eier
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 100 g Panko

Eigelbe vom Eiweiß trennen. Eigelbe in das Eisfach geben und anfrieren lassen. Dann in Panko wälzen und in heißem Öl goldbraun frittieren.

Für den Rapunzelsalat:

50 g Bacon
 150 g Feldsalat
 150 g Heidelbeeren
 50 ml Heidelbeeressig
 50 ml Haselnussöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Chiliflocken, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen. Bacon anbraten und zur Seite stellen.

Heidelbeeressig, Salz, Zucker und Gewürze in ein Gefäß und zu einem Dressing verrühren, danach das Haselnussöl dazugeben und nochmals verrühren. Salat mit Dressing anmachen und mit den Bacon und Heidelbeeren dekorieren.

Für die Garnitur:

¼ Bund Schnittlauch
 3 Zweige krause Petersilie

Kräuter hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.