

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2026 ▪**
Tagesmotto „Deutsche Nachbarländer“ mit Johann Lafer



Maja Kunz

Österreich: Kaspressknödel mit Schmand-Dip und Apfel-Vogelersalat mit gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspressknödel:

½ Zwiebel
 125 g Brötchen vom Vortag
 2 Eier
 60 g Bergkäse
 125 ml Milch, 3,5 % Fett
 Butter, zum Anbraten
 1-2 EL Semmelbrösel
 3 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dann mit Milch übergießen. Zwiebel abziehen und hacken. Petersilie klein hacken. Käse in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend die Petersilie dazugeben. Käse reiben.

Zwiebeln, Petersilie, Eier, Käse, Salz, Pfeffer und Muskat zum Brot geben und alles vermengen. Ist die Knödelmasse zu feucht, Semmelbrösel unterheben. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit feuchten Händen flache Knödel formen. Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

½ Zitrone, Saft
 100 g Schmand
 ½ Bund Liebstöckel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand mit ca. 1 EL Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer verrühren. Liebstöckel hacken und unterheben.

Für die Vinaigrette:

1 Frühlingszwiebel
 1 TL Senf
 1 EL Honig
 3 EL Apfelessig
 2 EL Olivenöl
 1 EL Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und kurz in Essig und Öl ziehen lassen. Anschließend Senf, Honig und Gemüsefond hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
 ½ Apfel
 ¼ Bund Schnittlauch

Salat waschen und trockenschleudern. Apfel in Scheiben schneiden. Zum Schluss mit Schnittlauch verfeinern. Salat mit der Honig-Senf-Vinaigrette vermengen.

Für die Walnüsse:

30 g Walnüsse

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.