▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2026 ▪
Vorspeise mit Robin Pietsch



Angelika Feichtinger

Kaspressknödel mit Gurkensalat und Sauerrahm-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaspressknödel:
1 kleine Zwiebel
150 g Knödelbrot
2 Eier
100 g würziger Bergkäse, 6 Monate gereift
50 g Almkäse
125 ml Milch
Butter, zum Anbraten
Butterschmalz, zum Anbraten
1-2 EL griffiges Mehl
1-2 Zweige Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen, fein schneiden, in Butter anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Masse über das Knödelbrot geben und etwa 5-6 Minuten ziehen lassen.

Käse reiben oder klein schneiden. Petersilie hacken. Eier, Käse, einen Esslöffel fein gehackte Petersiele und Mehl untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und einige Minuten ziehen lassen. Kleine Kaspressknödel aus der Masse formen und in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gurkensalat:
1 Salatgurke
2 EL Weißweinessig
1 EL Kürbiskernöl
½ Bund Dill
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke fein hobeln. Mit Salz bestreuen und 5 Minuten ziehen lassen.

Essig, Kürbiskernöl, Zucker und Pfeffer verrühren. Gurkenscheiben mit der Marinade vermengen. Dill hacken und darüberstreuen.

Für den Sauerrahm-Dip:
200 g Sauerrahm
1 Zitrone, Saft
¼ Bund Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerrahm mit Zitronensaft verrühren. Kräuter fein hacken. Je zwei Esslöffel Schnittlauch, Petersilie und Dill unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Garnitur:
1 EL Kürbiskerne

Kürbiskerne hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.