

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2018** ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Susanne Rau**

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Käsespätzle:** Für den Spätzleteig das Mehl mit den Eiern, Salz und Öl mit dem Knethaken eines Handrührgeräts 3-5 Minuten verkneten, bis der Teig Blasen wirft. Alternativ den Teig mit einem Kochlöffel verrühren.

400 g Weizenmehl  
 8 Eier, Größe M  
 1 TL Salz  
 1 EL Öl  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Stück Ingwer  
 1 rote Chilischote  
 80 ml Gemüsefond  
 1 Muskatnuss  
 120 g Emmentaler  
 120 g Bergkäse  
 60 g Romadur-Käse  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Ingwer schälen und drei Scheiben abschneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit dem Lorbeerblatt, dem Ingwer und der Chilischote aufkochen lassen. Spätzle-Hobel kurz in das Wasser tauchen, den Teig portionsweise hinein füllen und in das siedende Salzwasser hobeln. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, jeweils einmal kurz aufkochen lassen. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausheben, dabei Lorbeerblatt, Ingwer und Chilischote wieder entfernen.

Spätzle mit dem Fond in eine vorgewärmte große, tiefe Pfanne geben. Etwas Muskatnuss darüber reiben. Die Käsesorten darüber streuen und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Die Hälfte der Röstzwiebeln unterheben. Die Käsespätzle vom Herd nehmen und mit Salz abschmecken.

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein hacken. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

**Für die Röstzwiebeln:** Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze mit einer Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.

4 Zwiebeln  
 30 g Butter  
 1 Prise Zucker

**Für den Wildkräutersalat:** Den Salat waschen, trocken wedeln und in mundgerechte Stücke zupfen. Für die Vinaigrette Leinöl, Traubenkernöl, Balsamicoessig, Waldhonig und Senf mit einem Stabmixer mischen und mit den Wildkräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

150 g gemischte Wildkräuter  
 (z.B. Schafgarbe, Pimpinelle, wilder Koriander, Brunnenkresse, Wiesenkerbel, Löwenzahn, Sauerampfer, Rauke)  
 7 EL Leinöl  
 2 EL Traubenkernöl  
 2 EL weißer Balsamicoessig  
 1 EL Waldhonig  
 1 EL Dijon-Senf  
 Salz aus der Mühle  
 Pfeffer aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.