

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Oktober 2020 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Carina Northfield

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

1 Zwiebel
3 Eier
100 ml Milch
200 ml Sahne
100 g Emmentaler, am Stück
150 g kräftiger Bergkäse, am Stück
50 g Limburger, am Stück
100 ml Gemüsefond
250 g Dinkelmehl, Type 630
Muskatnuss, zum Reiben
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier, Mehl, 125 ml Wasser, Salz und Muskat in eine Rührschüssel geben und solange mit einem Holzlöffel schlagen bis der Teig Blasen bildet. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf Salzwasser aufstellen und das Wasser zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Emmentaler und Bergkäse fein reiben, Limburger in kleine Würfel schneiden.

Spätzleteig mithilfe einer Spätzlehobel in das kochende Wasser geben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig. Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und etwas abtropfen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Sahne und Milch ablöschen und mit Gemüsefond, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann alle Käsesorten in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Spätzle dazugeben und gut mit dem Käse vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel
Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und in halbe Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

60 g roter Eichblattsalat
30 g Kirschtomaten
30 g Salatgurke
½ EL Honig
½ EL mittelscharfer Senf
1 EL Gemüsefond
4 EL Kräuteressig
10 Halme Schnittlauch
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, putzen, trockenschleudern und klein zupfen. Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen. Gurke waschen, trockentupfen und klein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Gemüsefond, Honig, Essig, Senf und Olivenöl mit einem Schneebesen cremig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Dressing zu sauer sein, kann es mit etwas Wasser verdünnt werden.

Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln und mit Schnittlauch garnieren.



Bevor Sie Ihren gesamten Salat mit einem Dressing marinieren, sollten Sie es erst an einem einzelnen Salatblatt probieren. So ist es einfacher das Dressing ggf. erneut abzuschmecken.

Für die Garnitur: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.
10 Halme Schnittlauch Käsespätzle damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.