

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2019** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Heimo Agritzer**

**Kaspressknödel auf lauwarmem Krautsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kaspressknödel:**

200 g frisches Knödelbrot  
 100 g Bergkäse  
 100 g Emmentaler  
 1 Zwiebel  
 15 g Butter  
 200 ml Milch  
 1 Ei  
 1 EL griffiges Mehl  
 ½ Bund Petersilie  
 1 Muskatnuss  
 2 EL Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In Butterschmalz anschwitzen. Bergkäse und Emmentaler reiben und mit Knödelbrot vermengen. Zwiebel, Milch, Eier und Mehl darunter mengen und verkneten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Unter die Masse heben. Aus der Masse Knödel formen und leicht platt drücken. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und Knödel goldgelb anbraten.

**Für den Krautsalat:**

250 g Spitzkraut  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Weißweinessig  
 100 ml Apfelessig  
 ½ TL Kümmel  
 2 EL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat einsalzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein und Essig ablöschen, kurz reduzieren. Dann mit Kraut vermischen und mit etwas Kümmel verfeinern.

**Für die Garnitur:**

1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Gericht mit frischem Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.