

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Laura Rixecker

**Alpenländisches Duett vom Mangold: Vinschgauer
Mangold-Knödel mit Steinpilzbuttersauce & Bündner Capuns
mit Bergkäseschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für die Vinschgauer Mangoldknödel:

350 g frischer Mangold
 75 g Knödelbrot
 75 g Vinschgauer Brot
 ½ Schalotte
 1-2 Knoblauchzehen
 2 Eier
 50 g Parmesan
 50 g Butter
 100 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Mangold putzen, die Mangoldstiele entfernen und Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mangold zugeben und kurz andünsten. Mit Milch ablöschen und Masse grob pürieren. Beide Brotsorten in kleine Würfel schneiden. Lauwarmes Mangold-Milchgemisch über das gewürfelte Brot geben und kurz ziehen lassen. Parmesan reiben. Eier, Muskat, Salz, Pfeffer und Parmesan zugeben und zu einem homogenen Knödelteig vermengen. Kurz ruhen lassen, dann Knödel formen und ca. 8 Minuten im heißen Wasser garen. Anschließend abseihen.

Für die Steinpilzbuttersauce:

1-2 Steinpilze
 100 g Butter

Pilze putzen und in Butter leicht bräunen. Mangoldknödel kurz in Pilzbuttersauce schwenken.

Für die Bündner Capuns:

50 g Salsiz (Schweizer Kantwurst)
 50 g Bündner Fleisch
 10 Mangoldblätter
 25 g Bergkäse
 1 Ei
 100 ml Sahne
 80 ml Milch
 50 ml Mineralwasser
 120 ml Rinderfond
 ¼ Bund Petersilie
 150 g Spätzlemehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser, zum Abschrecken

Spätzlemehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen, dann mit Ei, Milch und Mineralwasser zu einem homogenen Spätzleteig aufschlagen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Bergkäse fein reiben. Salsiz und Bündner Fleisch fein würfeln und zusammen mit dem geriebenen Bergkäse und der gehackten Petersilie zum Teig geben.

Mangoldblätter putzen, ca. 30 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und trockentupfen. Je 1-2 Esslöffel Teig auf ein Mangoldblatt geben, seitliche Blattränder einschlagen und fest aufrollen. Rinderfond und Sahne in einer weiten Pfanne aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Capuns beigegeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen, dann herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.

Für den Bergkäseschaum: Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter dünsten. Mit etwas Mehl bestäuben und ca. 200-300 ml Sud von den Capuns angießen. Gruyère fein reiben, zufügen und aufkochen lassen. Pürierstab in den Sud halten, langsam die Sahne angießen und auf diese Weise einen Schaum hochziehen. Sollte zu wenig Schaum entstehen, dann Lecithin hinzugeben und erneut aufmixen. Mit Pfeffer abschmecken.

½ Schalotte
50 g Gruyère
20 g Butter
50-100 ml Sahne
Mehl, zum Bestäuben
1 TL Lecithin
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben und Gericht damit garnieren.
50 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.