

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Februar 2019** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Magdalena Schwellensattl

Kräuterknödel auf Zwiebel-Krautsalat mit Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuterknödel:

- 3 alte Semmel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 50 g Rucola
- 20 g Schnittlauch
- 50 g Petersilie
- 40 g Kerbel
- 10 g Liebstöckel
- 20 g Butter
- 4 EL Mehl

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen.

Ei aufschlagen und mit Mehl vermengen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Butter andünsten.

Rucola waschen und fein hacken. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Gehackte Kräuter und Rucola mit Zwiebeln, eingeweichtem Brot und der Ei-Mehl-Mischung vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Knödel formen und für ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Für den Zwiebel-Krautsalat mit

Speck:

- 200 g Weißkohl
- 80 g geräucherten Südtiroler Speck
- 1 Zwiebel
- 3 cm Ingwer
- 30 ml Apfelessig
- 2 TL Kümmel
- 2 TL Rosa Pfeffer
- 30 ml Olivenöl

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Weißkohl waschen, die Zwiebel abziehen und beides fein hobeln.

Für die Vinaigrette Kümmel und Rosa Pfeffer mit dem Mörser zerkleinern. Ingwer schälen und fein reiben. Kümmel, Rosa Pfeffer und Ingwer mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebel und Weißkohl mit der Vinaigrette vermengen und ziehen lassen.

Speck klein schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Anschließend über den Zwiebel-Krautsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.