

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Januar 2019** ▪  
**Leibgericht mit Mario Kotaska**



**Melanie Vittur**

**Südtiroler Käsenocken mit Blattsalat und Kresse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nocken:**

150 g Knödelbrot (in Würfeln)  
 1 Porree (ca.40 g)  
 1 EL Butter  
 2 EL Mehl  
 40 g Graukäse  
 40 g Gorgonzola  
 30 g Quark (hoher Fettanteil)  
 2 Eier  
 350 ml Milch  
 ½ Bund Schnittlauch  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Den Porree kleinschneiden und in Butter dünsten. Mit dem Knödelbrot vermischen. Mehl, Käse und Quark untermengen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Milch, Eier, Petersilie und Schnittlauch separat verrühren, der Masse begeben und gut vermengen. Die Masse etwa 15 Minuten ziehen lassen und anschließend die Nocken formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nocken darin halb zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

**Für den Blattsalat:**

1 Salatmix  
 1 Kästchen Kresse  
 6 Kirschtomaten  
 1 EL Honig  
 1 TL Senf  
 Weißer Balsamicoessig  
 200 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salate und Kresse waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, trockentupfen und in Viertel schneiden. Honig, Senf, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und den Salat damit abschmecken. Tomaten darüber verteilen.

**Für die Garnitur:**

2 Essbare Blüten  
 50 g Parmesan  
 3 EL Butter

Butter in einer Pfanne schmelzen und Parmesan reiben. Den Salat auf einem Teller anrichten, Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen auf den Teller geben und mit dem geriebenen Parmesan und geschmolzener Butter verfeinern und mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.