

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2026** ▪
Leibgericht mit Viktoria Fuchs



Andreas Gossner

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

1 Ei
 100 ml Milch
 10 g Sonnenblumenöl
 200 g griffiges Mehl, Type 480
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl, Ei, Öl, Milch und Salz und eine Prise Muskatnuss in einer Schüssel zu einem zähflüssigen, elastischen Teig schlagen. So lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Kurz ruhen lassen.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Teig mit Hilfe einer Spätzlepresse in das Salzwasser geben, einmal aufkochen lassen, und sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, herausnehmen. Spätzlewasser aufbewahren.

Für die Käseschmelze:

1 Zwiebel
 125 g Bergkäse
 125 g Emmentaler
 1 TL Butter
 100 ml Spätzlewasser, von oben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse reiben und beiseitestellen. Zwiebel abziehen und in feine Brunoise schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter hell anschwitzen. Mit etwas Spätzlewasser ablöschen. Abgetropfte Spätzle hinzufügen, salzen, pfeffern und vermengen. Den geriebenen Käse darüberstreuen und unterrühren. Herd ausschalten, den Deckel auf die Pfanne legen und warten bis der Käse komplett geschmolzen ist und Fäden zieht.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 2 EL Mehl
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden, in Mehl und Paprika wälzen und in der Fritteuse knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

1 Kopfsalat
 1 EL Dijonsenf
 1 EL flüssiger Honig
 1 EL Himbeeressig
 2 EL Kürbiskernöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Senf, Honig, Himbeeressig und Kürbiskernöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Salat damit marinieren.

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.