

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2020** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Malin Veith

Käsespätzle mit zweierlei Zwiebel und Endivien-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

2 Eier
 100 g Dinkelmehl, Typ 1050
 200 g Bergkäse
 200 ml Milch
 2 EL Butter
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Eier mit einem Schuss Wasser in einer Schüssel verquirlen. Mehl und 1 Prise Salz dazugeben und aufschlagen. Den Teig ruhen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und die Spätzle portionsweise mit Hilfe einer Spätzlereibe hineinschaben. Zweimal aufkochen lassen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Bergkäse reiben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Milch in einer Pfanne erhitzen und Butter darin schmelzen lassen. Mit Salz und Muskat würzen und den Käse dazugeben. Alles verrühren und die Spätzle unterheben. Alles vermengen bis der Käse geschmolzen ist und Fäden zieht.

Für die Zwiebeln:

2 große Zwiebeln
 1 EL Dinkelmehl (Typ 630)
 2 EL Butter
 200 ml trockener Weißwein
 500 ml neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und 1 ½ Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Mehl mischen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Ringe darin goldbraun ausbacken. Butter in einem Topf zerlassen, restliche halbe Zwiebel würfeln und in der Butter glasig dünsten. Zwiebeln mit dem Wein ablöschen, mit Salz würzen und alles reduzieren lassen.

Für den Salat:

50 g Endiviensalat
 2 TL scharfer Senf
 2 TL flüssiger Honig
 2 EL Olivenöl
 1 EL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat abbrausen, trockenwedeln und in dünne Streifen schneiden. Für das Dressing Senf, Honig, Olivenöl und Weißweinessig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.