

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2021 ▪
Tagesmotto „Regionale Klassiker“ mit Nelson Müller



Laura Fröhlich

Allgäuer Käsknöpfli mit Röstzwiebeln und Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsknöpfli:

300 g Spätzlemehl
3 Eier
50 g Bergkäse
50 g Emmentaler
50 g Weißlacker
125 g Limburger
Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Salz

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Bergkäse, Emmentaler, Weißlacker und Limburger reiben. Spätzlemehl mit dem Salz und den Eiern vermengen. Mit Muskat würzen. Wenn nötig, etwas Wasser dazugeben und mit einem Kochlöffel den Teig so lange „abschlagen“, bis er Blasen wirft. In einem hohen Topf Salzwasser aufkochen, den Teig durch einen Spätzlehobel in das siedende Wasser reiben, vorsichtig umrühren und so lange im Topf lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Knöpfli abschöpfen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Dann abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine Auflaufform schichten und im Ofen warmstellen.

Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel
2 EL Semmelbrösel
1 TL edelsüßes Paprikapulver
5 EL Mehl
1 TL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl mit Semmelbrösel,

Paprikapulver und Speisestärke mischen. Zwiebelringe in dieser Mischung wälzen und in einer Pfanne mit ausreichend Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

1 Kopfsalat
40 g mittelscharfer Senf
50 g flüssiger Honig
50 ml Brantweinessig
100 ml Mineralwasser
½ Bund Schnittlauch
100 ml neutrales Pflanzenöl
1 TL Salz

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kopfsalat zupfen, waschen und trockenschleudern. Senf, Honig, Essig, Mineralwasser, Öl und Salz in einen Mixer geben und cremig pürieren. Mit Schnittlauch vermengen. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.