

Käse-Spätzle mit Koriander, Miso-Soße und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

1 Zwiebel	300 g Mehl Typ 450	3 Eier
2 EL Mehl	30 g Zweige Koriander	300 g Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	300 g Bergkäse	2 EL Frischkäse
1 EL Misopaste	150 ml 3,5 % Milch	3 EL Mehl
30 g Butter	1 Limette	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

50 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Frühlingszwiebel
$\frac{1}{2}$ EL geröstete Erdnusskerne	4 Zweige Koriander	4 Zweige Minze
$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ EL Fischsauce	1 EL Austernsauce
$\frac{1}{2}$ EL Mirin (Reiswein)	1 EL Sweet-Chili-Sauce	$\frac{1}{4}$ TL geröstetes Sesamöl
1 Zitrone ($\frac{1}{2}$ TL Saft)	$\frac{1}{4}$ EL Rohrzucker	1 Prise Rosenpaprika
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für die Käsespätzle: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mehl mit den Eiern, 200 ml Wasser, dem Koriander und Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig etwas ruhen lassen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Spätzle hinein schaben. Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Zwiebel abziehen, von oben viermal einschneiden, aber nur zu $\frac{3}{4}$ durchschneiden. Zwiebelblume in 2 EL Mehl wälzen und in Butterschmalz goldgelb knusprig frittieren.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen und feinschneiden. Butter und Zwiebel im Topf zerlassen. Mehl dazugeben und umrühren. Einige Minuten anschwitzen lassen. Mit der Milch und 100 ml Wasser aufgießen und gut umrühren. 200 g des Bergkäses in den Topf geben und schmelzen lassen. Frischkäse ebenfalls hinzufügen. Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Misopaste, Limettensaft, Limettenschale, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Spätzle und Sauce in einer Auflaufform vermengen.

Den übrigen Käse reiben und darüber streuen. Käsespätzle für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für den Salat: Feldsalat waschen und trockenschleudern. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Erdnüsse grob hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Sojasauce, Fischsauce, Austernsauce, Mirin, Sweet-Chili-Sauce, Sesamöl, Zitronensaft, Zucker, Paprika, Chili, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Gurke gut waschen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen. Nun die Gurke in ganz feine Scheiben hobeln.

Feldsalat, Chili, Gurke, Frühlingszwiebeln und Dressing miteinander vermengen. Erdnusskerne, die Minze und den Koriander über den Gurkensalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 11. November 2019