

Allgäuer Käse-Spätzle mit Rotwein-Zwiebeln und Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl 4 Eier Salz

Für die Zwiebeln:

4 kleine Zwiebeln 50 ml Rotwein 150 ml Gemüsefond
1 frisches Lorbeerblatt 2 Zweige Rosmarin Rapsöl, Butter
Zucker Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat 50 g Lollo Rosso 50 g Rucola
 $\frac{1}{2}$ Bund Wildkräuter 2 Tomaten 1 Gurke
5 Radieschen 1 rote Zwiebel

Für das Dressing:

1 Zitrone 2 EL Dijonsenf 2 Ahornsirup
3 EL Olivenöl 2 Zweige Thymian $\frac{3}{4}$ Bund Schnittlauch
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Speck 75 g Emmentaler 75 g Bergkäse
50 g Semmelbrösel 40 g Butter $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Zur Fertigstellung: 50 ml Gemüsefond

Eine Servierpfanne bei 70 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben.

Einen Topf mit Wasser und Salz erhitzen.

Eier aufschlagen und mit Mehl und Salz in einen großen Topf geben. Mit einem Kochlöffel die Zutaten vermengen und den Teig luftig schlagen.

Teig an die Seite stellen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In Butter und Rapsöl anbraten. Sobald die Zwiebeln gebräunt sind, etwas Zucker dazugeben und langsam karamellisieren lassen. Zweimal mit Rotwein ablöschen. Rosmarin und Lorbeerblatt hinzugeben und immer wieder mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach ca. 15 Minuten sollte die Flüssigkeit vollständig verkocht sein.

Für den Salat:

Kopfsalat, Lollo Rosso und Rucola waschen, trockentupfen und zupfen.

Tomaten, Gurke und Radieschen waschen und klein schneiden.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Wildkräuter waschen, trockentupfen und hacken. Alles in eine große Schüssel geben und mit dem fertigen Dressing vermengen.

Für das Dressing:

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Zitronenschale abreiben.

Dijonsenf, Ahornsirup und den Zitronensaft vermengen. Thymian und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ebenfalls hinzugeben. Olivenöl langsam hineintröpfeln lassen und mit Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

In einer Pfanne Butter langsam auslassen, Semmelbrösel hinzugeben und bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Käse reiben. Speck würfeln und in einer großen Pfanne braten.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Zur Fertigstellung:

Spätzleteig erneut aufschlagen und durch Spätzlesieb in siedendes Wasser drücken. Sobald Spätzle im Wasser aufsteigen, mit Schaumlöffel absieben und zum Speck in die Pfanne geben. $\frac{1}{4}$ der Zwiebeln, Käse und ca. 50 ml Gemüsefond mit in die Pfanne geben und vermischen.

Spätzle mit Zwiebeln, Bröseln und mit gehacktem Schnittlauch auf Tellern anrichten und servieren.

Paul Schroth am 25. Juli 2022