

Käse-Spätzle im Speck-Mantel, Fenchel-Salat, Walnüsse

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

2 weiße Zwiebeln	5 Streifen Bacon	250 g Spätzle-Mehl
200 g Gruyer	100 g Emmentaler	2 Eier
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	200 ml Sahne	150 ml Mineralwasser
Öl	Salz	

Für den Salat:

200 g Radicchio	1 Fenchel	1 Orange
50 g Walnusskerne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL flüssiger Honig
1 TL Dijon-Senf	50 ml Himbeeressig	100 ml Olivenöl
Zucker	Salz	

Für die Spätzle:

Den Ofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl frittieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und hacken.

Aus Mehl, Eiern, Salz und Mineralwasser einen Teig kneten. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel die Spätzle ins kochende Wasser hobeln. Mit einem Schaumlöffel herausholen und in eine ofenfeste Form geben. Käse darüber reiben und Sahne hinzugießen. In den 80 Grad warmen Ofen geben.

Den Bacon um einen Servierring wickeln, mit Küchengarn fixieren und im Ofen knusprig werden lassen. Die Spätzle und den Speck aus dem Ofen holen. Den Speck vom Ring lösen und die Spätzle einfüllen. Die Röstzwiebeln oben drauf anrichten.

Für den Salat:

Walnüsse in einer Pfanne mit Öl und Zucker rösten. Radicchio und Fenchel abrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. Fenchel in der Pfanne mit den Walnüssen braten. Orange schälen und Filets herausschneiden. Aus dem Honig, Senf, Himbeeressig, Olivenöl und Salz eine Vinaigrette herstellen. Petersilie abrausen, trocken wedeln und feinhacken. Den Radicchio und Fenchel mit den Walnüssen und der Vinaigrette garnieren.

Käsespätzle im Speckmantel mit Radicchio-Fenchel-Salat und gerösteten Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Spät am 07. Februar 2018