

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Bacon-Segel, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

200 g Spätzlemehl	30 g Butter	2 Eier
100 g alter Emmentaler	100 g alter Bergkäse	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	glatte Petersilie

Für die Röstzwiebeln:

200 g Gemüsezwiebeln	30 g Mehl	Öl
----------------------	-----------	----

Für den Bacon:

2 Scheiben Bacon

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutermischung	100 g Feldalat	1 Grapefruit
---------------------------	----------------	--------------

Für die Vinaigrette:

10 Himbeeren	50 ml Olivenöl	30 ml Himbeeressig
10 g Dijonsenf	10 g Honig	Salz, Pfeffer

Für den Spätzleteig:

Das Mehl mit Eiern, 100 ml Wasser und einer Prise Salz in einer Schüssel grob vermischen. Den Teig dann für 15 Minuten ruhen lassen.

Käse fein reiben und die Butter im Topf schmelzen.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig mit einer Spätzlereibe in das kochende Wasser streichen. Schwimmen die Spätzle oben, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Geschmolzene Butter und geriebenen Käse zu den Spätzle geben und gut vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Für die Garnitur bereitstellen.

Für die Röstzwiebeln:

Gemüsezwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, in eine Schüssel geben und mehlieren.

Zwiebelringe portionsweise in die Fritteuse geben und goldbraun ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Bacon:

Speck in eine kalte Pfanne geben, Backpapier darüberlegen und mit einem Topf beschweren. Die Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen, den Speck kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat und Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Filets aus der Grapefruit schneiden und kurz mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Für die Vinaigrette:

Olivenöl, Himbeeressig, Senf und Honig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Himbeeren dazugeben und alles zusammen pürieren. Mit dem Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Michael Spachmann am 03. Juli 2019