

Kasnocken mit Speck, Röstzwiebeln und grüner Salat

Für zwei Personen

Für die Kasnocken:

50 g gewürfelter Bauchspeck	2 Schalotten	150 g Raclettekäse
1 Ei	250 ml Milch	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	150 g Mehl	Muskatnuss, Salz

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	1 TL Paprikapulver	1 TL Mehl
Rapsöl		

Für den Salat:

1 mehligk. Kartoffel	1 Kopfsalat	1 Kopf Lollo Verde
1 Frühlingszwiebel	1 EL Branntweinessig	1 Msp. Estragonsenf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Prise Zucker	3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kasnocken:

Das Ei mit Milch und Mehl vermengen bis die Masse etwas klebrig ist.

Den Teig mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Kasnocken durch eine Nockerlreibe geben und in gesalzenem Wasser für 1-2 Minuten kochen.

Anschließend das Wasser abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Speck hinzugeben. Dann die Kasnocken mit in die Pfanne geben. Raclettekäse würfeln und über die Kasnocken streuen. Alles gut miteinander vermengen und solange in der Pfanne braten bis der Käse geschmolzen ist und die Kasnocken eine leicht bräunliche Kruste bekommen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kasnocken damit garnieren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Mehlieren und mit Paprikapulver bestreuen. Zwiebelringe in heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Kartoffel schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Salat waschen, trockenschleudern und fein zupfen. Frühlingszwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Essig und Öl vermengen, dann Senf unterrühren.

Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Gegarte Kartoffelstücke abseihen, fein pürieren und mit dem Dressing vermengen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls mit dem Dressing vermengen. Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Salat und Frühlingszwiebeln vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Scherzer-Reschreiter am 17. Februar 2020