

Magronen, Knöpfe, Zwiebeln, Äpfeln, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Magronen:

150 g gut durchw. geräuch. Speck	4 große mehligk. Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel
100 g Greyerzer	50 g Bergkäse	50 g mittelalter Gouda
100 g Parmesan	2 Eier	250 ml Sahne
2 cl Milch	250 g Spätzlemehl	1 Prise Kümmelsamen
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

3 mittelgroße Zwiebeln	Butter	2 Prisen brauner Zucker
Öl	Salz	

Für die Äpfel:

1 süßer Apfel	1 saurer Apfel	10 Rosinen
200 ml Apfelsaft	1 EL brauner Zucker	1 Vanilleschote

Für den Wildkräutersalat:

50 g gemischte Wildkräuter	2 Walnusskerne	1 TL flüssiger Honig
3 TL dunkler Balsamicoessig	1 TL Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

2 Scheiben Speck à 2 mm dick	2 Zweige glatte Petersilie
------------------------------	----------------------------

Für die Magronen:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser für ca. 15 Minuten kochen. Anschließend abgießen.

Eier, Spätzlemehl und 110 ml lauwarmes Wasser mit einem Holzlöffel zu einem Teig verrühren. Spätzle in siedendes Salzwasser schaben. Sind die Spätzle an die Wasseroberfläche gestiegen, eine weitere Minute im Wasser lassen, dann mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die fertigen Spätzle dazugeben und alles kurz durchschwenken.

Greyerzer, Bergkäse, Gouda und Parmesan reiben. Sahne und Milch in einen Topf geben, aufkochen lassen und 2/3 des geriebenen Käses darin untermischen, schmelzen lassen. Mit Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzle-Speck-Mischung und Kartoffeln dazugeben und alles miteinander vermengen. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und auf dem Käse verteilen.

Äplermagronen ca. 5 Minuten im Ofen backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Butter mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin mit braunem Zucker und etwas Salz goldbraun braten. Nach und nach Wasser angießen und die Zwiebeln weich schmoren.

Für die Äpfel:

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

Vanilleschote der Länge aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Mit etwa der Hälfte des Apfelsaftes ablöschen und ein leichtes Karamell herstellen.

Apfelspalten und Rosinen hinzugeben, schwenken und den restlichen Apfelsaft angießen. Vanillemark hinzugeben. Äpfel kochen bis sie goldbraun und weich sind. 2-3 Apfelspalten als Garnitur

für die Magronen verwenden, die übrigen separat anrichten.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Walnüsse mit Honig in einer Pfanne karamellisieren. Essig, Olivenöl und Salz zu einem Dressing anrühren und den Salat damit anmachen. Wildkräuter mit Walnüssen garnieren und separat anrichten.

Für die Garnitur:

Speckscheiben in einer Pfanne gleichmäßig kross braten, dann herausnehmen und zerbröseln. Einige Speckbrösel über den Äplermagronen verteilen, den Rest über den Wildkräutersalat streuen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Über die Äplermagronen streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Gruner am 15. November 2021