

Kräuter-Spätzle, Tomaten, Schmelzzwiebeln, Speckwürfel

Für zwei Personen

Für die Kräuterspätzle:

2 Eier	200 g Spätzlemehl	20 g Petersilie
20 g Basilikum	20 g Oregano	50 ml Sprudelwasser
5 g Salz	Salz	

Für die Tomaten:

8 kleine Cocktailtomaten	1 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für den Bergkäseschaum:

2 Schalotten	100 g Allgäuer Bergkäse	400 ml Sahne
60 ml Weißwein	1 TL neutrales Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

Allgäuer Bergkäse	1 Zweig Petersilie
-------------------	--------------------

Für die Kräuterspätzle:

Die Kräuterblätter von den Stielen abzupfen. Mit den Eiern und 5 g Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein mixen.

Mehl in eine Schüssel geben, die Kräuter-Eier-Mischung sowie Sprudelwasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel zu einem Spätzleteig schlagen. Einen flachen Topf mit Wasser und Salz aufsetzen und zum Kochen bringen. Spätzle mit dem Spätzlebrett und Schaber in das kochende Wasser hineinschaben. Die Spätzle kurz kochen lassen, dann rausschöpfen, in einem Sieb auffangen, abschrecken und beiseitestellen.

Für die glasierten Tomaten:

Etwas Butterschmalz in einem kleinen Topf auslassen, Tomaten hineingeben, schwenken und erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für Zwiebeln und Speck 100 g geräuch. Schinkenspeck 2 große Zwiebeln 1 EL Butterschmalz 1 EL brauner Zucker Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer aus der Mühle . Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. In einer heißen Pfanne Butterschmalz erhitzen.

Zwiebeln goldbraun andünsten, etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Speckwürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die abgetropften Spätzle zu der Zwiebel-Speckmasse geben, aufwärmen und gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Bergkäseschaum:

200 ml Sahne in einem kleinen Topf einkochen lassen.

Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden, in einem Topf mit Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann 200 ml frische Sahne und die eingekochte Sahne zufügen und zusammen aufkochen. Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden und 70 g in die Sahnemischung geben. Restlichen Käse für die Garnitur nutzen. Vom Herd ziehen und einrühren, einige Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung durch ein Sieb passieren, und mithilfe eines Trichters die Bergkäsesauce in einen Sahnepender füllen, begasen, schütteln und warmhalten.

Für die Garnitur:

Bergkäse reiben. Petersilienblätter abzupfen.

Tiefe Teller im Ofen bei 60 Grad warmhalten. Das Gericht anrichten und mit den Tomaten, Kräuterblättern und geriebenem Bergkäse garnieren. Den Bergkäseschaum um das Gericht spritzen und sofort servieren.

Johannes Börnert am 09. Juni 2025