

Käse-Spätzle mit geschmolzenen Zwiebeln, Endivien-Salat

Für 4 Personen

Für die Spätzle:	500 g Weizenmehl (405)	8–9 Eier
Salz	150 g Bergkäse	100 g Emmentaler
100 g Appenzeller	100 g Romadur	
Für die Zwiebeln:	400 g Zwiebeln	125 g Butter
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	
Für den Salat:	1 Kopf Endiviensalat	4 EL Rotweinessig
4 EL weißer Portwein	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer
5 EL Rapskernöl		

Käsespätzle: Reichlich Wasser in einem großen Topf aufsetzen. Den Backofen auf 80 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Weizenmehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken. Die Eier aufschlagen und hineingeben. 1 TL Salz darüber streuen. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und etwa 5 Minuten kräftig schlagen, bis der Teig glatt ist und leichte Blasen wirft. Den Spätzleteig 10 Minuten ruhen lassen.

Die harten Käsesorten reiben. Den Romadur in kleine Würfel schneiden.

Alle Käsesorten in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.

Das inzwischen kochende Wasser gut salzen. Den Spätzleteig portionsweise in einen Spätzlehobel geben und in das sprudelnd kochende Salzwasser hobeln. Dann kurz aufkochen und die Temperatur reduzieren. Die Spätzle mit einem Schopflöffel abschöpfen, sobald sie an die Oberfläche kommen und kurz abtropfen lassen. Die Spätzle nicht mit kaltem Wasser abschrecken. Das Spätzlekokchwasser nicht wegschütten.

Die heißen Spätzle in eine ofenfeste Auflaufform (am besten aus Steingut) füllen und mit etwas Käsemischung bestreuen.

Das Spätzlekokchwasser erneut aufkochen und den restlichen Teig portionsweise zu Spätzle verarbeiten. Die heißen Spätzle abwechselnd mit der restlichen Käse-mischung in die Auflaufform schichten. 100 ml heißes Spätzlekokchwasser gleichmäßig über die Spätzle gießen und alles behutsam durchmischen.

Die Auflaufform mit einem Deckel oder mit Alufolie verschließen und in den Backofen stellen, bis der Käse geschmolzen ist.

Geschmolzene Zwiebeln:

Zwiebeln schälen und mit einem Gemüsehobel in Ringe oder Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebeln zugeben und anbraten, bis sie weich sind und Farbe annehmen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die geschmolzenen Zwiebeln mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit den Schnittlauchröllchen vermengen. Dann mittig über die Käsespätzle geben und sofort servieren.

Endiviensalat:

Die trocken getupften Endivien-Salat-Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden. Für die Portwein-Vinaigrette den Rotweinessig, den weißen Portwein, den Zucker, etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Das Rapskernöl in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen unterrühren, bis eine Emulsion entsteht.

Das Dressing über den Salat geben, locker vermengen und sofort servieren.

Christian Henze am 23. November 2018