

Regensburger Dom-Spätzle

Für 4 Personen

Für die Gurken:

1 Salatgurke	4 Dillstiele	100 ml Weißweinessig
60 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	5 Scheiben Ingwer
1 Lorbeerblatt	1 getr. rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ -1 TL gelbe Senfkörner
$\frac{1}{2}$ TL Koriander	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelkörner	

Für die Spätzle:

100 g Magerquark	2 Eier	20 g Weizengriß
1 Lorbeerblatt	3 Scheiben Ingwer	Salz, Muskatnuss
		1 getr. rote Chilischote

Für den Salat:

2 EL Weißweinessig	2 EL Öl	Salz, Pfeffer
milde Chiliflocken	100 g Cocktailtomaten	1 rote Zwiebel
4 Radieschen	50 g tiefgek. Erbsen	4 Regensburger Würste

Außerdem:

1 Handvoll Feldsalat	1 EL Dillspitzen	1-2 EL essbare Blüten
----------------------	------------------	-----------------------

Für die eingelegten Gurken die Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Die Gurkenhälften in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Den Dill waschen. Den Essig mit 200 ml Wasser, Zucker und Salz in einen Topf geben und Ingwer, Lorbeerblatt und Chili hinzufügen. Senf-, Koriander- und Fenchelkörner in einen Einwegteebeutel füllen, das Säckchen verschließen und ebenfalls dazugeben. Das Ganze einmal aufkochen, die Gurken mit den Dillstielen hinzufügen und im Sud einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Vor der Verwendung abseihen, den Sud auffangen und für die Marinade aufheben, alle Gewürze entfernen.

Für die Spätzle Mehl, Griß, Quark, Eier, etwas Salz und 1 Prise Muskatnuss in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Dabei nur so lange wie nötig rühren, damit der Teig nicht zu zäh wird.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit Lorbeerblatt, Ingwer und Chili aufkochen. Den Spätzlehobel kurz ins Wasser tauchen, den Teig in mehreren Portionen einfüllen und die Spätzle ins siedende Wasser hobeln. Die Spätzle sollten dabei eher Knöpfe als lange Spätzle werden. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, einmal kurz aufkochen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen. Für den Salat inzwischen für die Marinade 50 ml Gurkeneinlegesud mit 200 ml Wasser, Essig und Öl in einer Salatschüssel gründlich verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chiliflocken kräftig würzen. Die Tomaten waschen, vierteln und die Viertel quer halbieren. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in etwa $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Die Spätzle mit allen eingelegten Gurken, Erbsen, Tomaten, Zwiebel und Radieschen mit der Marinade mischen und den Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben nochmals abschmecken.

Währenddessen den Feldsalat verlesen, waschen und trocken tupfen.

Den Dill und die Gänseblümchen waschen und trocken tupfen. Die Regensburger Würste enthäuten und in dünne Scheiben schneiden.

Zum Servieren die Wurstscheiben leicht überlappend auf Teller verteilen. Den Salat mit dem Schaumlöffel herausheben und mittig auf die Wurstscheiben legen. Die Wurstscheiben mit etwas Marinade beträufeln und alles mit Feldsalat, Dillspitzen und Gänseblümchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Februar 2020