

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. März 2020 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Norbert Babeo

Cremige Käsknöpfe mit frittierten Zwiebeln und Rote-Bete-Möhren-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knöpfe:

250 g Weizenmehl, Typ 405
3 Eier, Größe M
300 g würziger Bergkäse
100 g Parmesan
1 große Zwiebel
200 ml Sahne
200 ml Rinderfond
½ Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knöpfe Mehl, Eier, 125 ml Wasser und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und durchrühren, bis der Teig glatt ist.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Teigschaber durch eine Spätzlereibe drücken und garkochen.

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne und Rinderfond ablöschen. Ganz leicht köcheln lassen.

Petersilie abbrausen und hacken. Bergkäse und Parmesan fein reiben und mit der Petersilie in die Zwiebel-Pfanne geben, kurz umrühren. Gegarte Knöpfe dazugeben und durch den geschmolzenen Käse ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rote-Bete-Möhren-Salat:

1 Kopfsalat
300 g vorgekochte Rote Bete
3 große Möhren
1 große Zwiebel
1 süßer Apfel
½ Bund Rucola
1 Bund Koriander
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Sahnemeerrettich
1 TL Zucker
½ TL Salz
2 TL Kräuternessig
2 TL Erdnussöl
2 TL Olivenöl
½ TL schwarzer Pfeffer

Blätter des Kopfsalates ablösen, abbrausen und trockentupfen. Rote Bete in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Möhren schälen und in kleine Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Teelöffel Erdnussöl erhitzen und Möhren darin braten. Koriander abbrausen, Blätter abzupfen und fein schneiden. Rucola abbrausen, fein schneiden und mit dem Koriander zu den Möhren geben.

Aus Olivenöl, Erdnussöl, Essig, Sahnemeerrettich, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen.

Apfel schälen, halbieren, entkernen und in feine Stifte schneiden.

Apfelstifte, Zwiebelwürfel, Rote Bete und gebratene Möhrenmischung zusammen in eine Schüssel geben und mit der Hälfte der Vinaigrette vermischen. Die restliche Vinaigrette mit dem Kopfsalat vermengen.

Den Kopfsalat als Bett anrichten und darauf den Rote-Bete-Möhren-Salat geben.

Für die frittierten Zwiebeln:

1 große Zwiebel
100 g Mehl
0,5 Liter Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebelscheiben in einer Schüssel mit etwas Salz durchmengen und in Mehl wenden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin kross frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Käsknöpfe auf Tellern anrichten und frittierte Zwiebeln darauf geben. Salat separat dazu reichen und servieren.