

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 27. Mai 2024 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Mirjam Zelt

**Walnuss-Gorgonzola-Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln,
Birne, gerösteten Walnüssen und Rucola-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die geschmolzenen Zwiebeln:
2 große rote Zwiebeln
Pflanzenöl, zum Braten

Die Zwiebeln abziehen und in gleichmäßige Ringe schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin langsam dünsten.

Für den Spätzleteig:
2 Eier
½ EL Butter
110 ml Milch
200 g Spätzlemehl
50 g gemahlene Walnüsse
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Mehl, Milch und Eier mit einer Prise Muskatnuss und Salz in der Küchenmaschine zu einem glatten Spätzleteig vermischen. Anschließend die gemahlene Walnüsse hinzugeben und den Teig für 10 Minuten ruhen lassen. Spätzle in kochendes Salzwasser über ein Spätzleblett hobeln. Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Die fertiggekochten Spätzle in einen Topf mit etwas geschmolzener Butter geben und warmhalten.

Für die Fertigstellung der Spätzle:
200 g Emmentaler
110 g milder Gorgonzola
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Emmentaler reiben. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Käse zu den Spätzle geben und verrühren. Sollten die Spätzle zu trocken sein, etwas Kochwasser hinzugeben.

Für die Birne:
1 Birne
1 EL Butter

Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birne darin schwenken.

Für die gerösteten Walnüsse:
80 g Walnüsse

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Für den Salat:
80 g Rucola
1 Birne
5 Walnüsse
2 TL flüssiger Honig
20 ml heller Balsamico Essig
3 Zweige Thymian
40 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Walnüsse grob zerkleinern. Rucola waschen und trockenschleudern. Thymian waschen, trockenwedeln, die Blätter abstreifen und fein schneiden. Für das Dressing Essig und Honig miteinander vermengen, mit Salz Thymian hinzugeben und anschließend das Öl einrühren. Dressing und Rucola kurz vor dem Servieren miteinander vermengen und mit Birne und Walnüssen garnieren.

Für die Garnitur:
½ Bund Schnittlauch
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Mit Preiselbeeren und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.