▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09.06.2025 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska

Johannes Börnert

Kräuterspätzle mit glasierten Tomaten, Schmelzzwiebeln, Speckwürfeln und Bergkäseschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuterspätzle:
2 Eier
200 g doppelgriffiges Spätzlemehl
20 g Petersilie
20 g Basilikum
20 g Oregano
50 ml Sprudelwasser
5 g Salz
Salz, aus der Mühle

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:
8 kleine Cocktailtomaten
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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

Für die Schmelzzwiebeln und Speckwürfel:
100 g geräucherter 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:
2 Schalotten
100 g Allgäuer Bergkäse
400 ml Sahne
60 ml Weißwein
1 TL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

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 Sahnespender füllen, begasen, schütteln und warmhalten.

Für die Garnitur:
Allgäuer Bergkäse, von oben
1 Zweig Petersilie

Bergkäse reiben. Petersilienblätter abzupfen.

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