

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2024 ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Lisa Eller

Spätzle alla carbonara mit gebratener Rehsalami und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

3 Eier
300 g Mehl
1 TL Salz

Die Eier verquirlen, mit Mehl, Salz und ca. 150 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten, bis dieser Blasen schlägt.

Wasser aufkochen und salzen. Die Spätzle mit einer Spätzlereibe in das kochende Wasser reiben. Sie sind gar, wenn sie oben schwimmen. Spätzle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Carbonara:

100 g Rehsalami-Sticks
3 Eier
75-100 g Parmesan
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Parmesan reiben. Eigelbe verquirlen, Sahne hinzugeben und mit dem Parmesan verrühren. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Salami in dünne Scheiben schneiden und kross in etwas Öl anbraten, Salami herausnehmen und in der gleichen Pfanne die Spätzle kurz anbraten. Mit der Ei-Masse ohne Hitze verrühren, damit das Eigelb nicht stockt. Zum Schluss die Salami darüber geben.

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat
50 g Vogelmiere
Essbare Blüten, z.B. Hornveilchen,
Ringelblume, Gänseblümchen
1 EL körniger Senf
1 EL Blütenhonig
4 EL Balsamicoessig
1 EL Verjus
1-2 EL Gemüsefond
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Senf, Honig, Balsamico, Verjus, Gemüsefond und Öl verrühren und mit Salz abschmecken.

Mit den Händen den Salat sanft mit der Sauce vermengen und mit Blüten garnieren.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Spätzle mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.