

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2022 ▪  
**Motto „gewickelt & gerollt“ mit Johann Lafer**



**Christian Schimitzek**

**"Herrgottsbscheißerle" mit grünem Spargel,  
 geschmelzten Zwiebeln und Bacon-Schaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

2 Eier  
 75 g Mehl  
 125 g Hartweizengrieß  
 1 Msp. Kurkuma  
 1 Prise Salz

Die Eier in der Schüssel einer Knetmaschine mit dem Salz verquirlen. Mehl, Grieß und Kurkuma hinzugeben und gut kneten bis ein homogener, elastischer Teig entstanden ist. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank kaltstellen.

**Für die Füllung:**

200 g gemischtes Hackfleisch  
 100 g Spinat  
 1 rote Zwiebeln  
 2 Eier  
 1 EL Butter  
 1,5 EL Semmelbrösel  
 ½ Bund Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und in Pfanne mit Zwiebeln erhitzen bis er eingefallen ist. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit Petersilie, Eiern und Semmelbröseln in einer großen Schüssel gut vermischen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Spinat in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren und dann mit der Fleischmasse vermengen.

**Für die Fertigstellung:**

1 Ei  
 2 L Rinderfond

Teig mit Nudelmaschine/Nudelholz in gleichmäßige breite Bahnen ausrollen. Er sollte nicht zu dick sein. Ei aufschlagen und trennen. Füllung in kleinen Portionen auf Nudelbahnen geben und die Ränder mit Eigelb bestreuen. Teig über der Füllung zusammenlegen. Dabei mögliche Luftpockets vermeiden. Ränder mithilfe eines Kochlöffels festdrücken. Maultaschen in den Zwischenräumen mit dem Messer trennen. Fond erhitzen und Maultaschen bei geringer Hitze ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Abtropfen und kurz vor Servieren in Butter mit der Zwiebel-Schmelze anbraten.

**Für den grünen Spargel:**

6 Stangen grüner Spargel  
 Olivenöl, zum Braten

Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Bei Bedarf das untere Drittel schälen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Spargel darin gar dünsten.

**Für die geschmelzten Zwiebeln:** Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl kräftig anbraten. Hitze runter drehen und Zwiebeln weich schmoren. Zum Ende mit der Butter nachbräunen und mit Salz würzen.

- 2 Zwiebeln
- 25 g Butter
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle

**Für den Bacon-Schaum:** Milch, Sahne und Speck in einen Kochtopf geben und alles zusammen aufkochen. Hitze reduzieren und 5-10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren Speck abseihen und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab schaumig pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.