

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Thomas Füchsel

Zillertaler Kasnocken mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kasnocken-Teig:

250 g griffiges Mehl
 3 Eier
 1/16 l Milch
 1 EL Sahne
 1 TL Kurkuma
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Salz

Einen großen Topf Wasser aufstellen, Wasser großzügig salzen.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zwei Volleier, Eigelb, Milch, Prise Salz und für die Farbgebung Kurkuma in eine Schüssel geben. Mit einem Kochlöffel leicht verschlagen.

Langsam das Mehl einstreuen bis eine dickliche Masse entsteht. Sahne zugeben und etwa 2 Minuten kräftig rühren, bis die Masse schöne, große Blasen schlägt. Achtung: Es muss nicht das gesamte Mehl verwendet werden. Ausschlaggebend ist nur die Konsistenz der Masse.

Masse mit Salz und Muskat abschmecken, dann durch ein Spätzlesieb in sanft siedendes Wasser drücken. Etwa 2 bis 3 Minuten kochen.

Tipp: Mit wenig Teig einige Probenocken machen. Werden die Nocken zu klein, ist die Masse zu dünn. Mit etwas Mehl wird die richtige Konsistenz hergestellt. Im umgekehrten Fall verdünnt man die Masse mit etwas Milch.

Für den Käse:

100 g Bergkäse

Bergkäse reiben. Bereitstellen.

Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel
 100 g Butterschmalz

Zwiebel abziehen, halbieren, dünn herunterschneiden und in viel Butterschmalz braun rösten. Anschließend zur Seite stellen.

Für die Fertigstellung:

3 EL Sahne
 1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und schneiden.

Nocken aus dem Wasser schöpfen und sofort bei mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. Sahne angießen und umrühren. Zwiebel mitsamt Butterschmalz dazugeben. Bergkäse und Emmentaler drüberstreuen und den Graukäse einbröseln. Sanft rösten, bis der Käse Fäden zieht. Den Großteil des Schnittlauchs einrühren. Restlichen Schnittlauch vor dem Servieren über die Kasnocken streuen.

Für den Salat:

1 Kopfsalat
 1 Zitrone
 1 EL Estragonsenf
 1 EL Mayonnaise
 1 EL Honig
 5 EL Balsamicoessig
 100 ml Olivenöl

Salat waschen, abtropfen und zur Seite stellen.

Essig bodendeckend in eine kleine Schüssel geben. Senf, Mayonnaise, Honig, Salz, Pfeffer zugeben. Mit einem Schneebesen gut verrühren.

Olivenöl langsam zugeben und weiter schlagen bis eine glatte, sämige Masse entsteht. Sollte die Masse zu dick sein, etwas Wasser begeben. Salat vor dem Anrichten damit marinieren. Zitrone abreiben und etwas Zitronenabrieb über den Salat geben.

Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.