

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Oktober 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Zora Klipp**



**Hannes Brandacher**

**Zillertaler Holzknechtkrapfen mit Nussbutter und Sommersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Krapfenteig:**

3 Eier  
 300 ml Vollmilch  
 Butter, zum Braten  
 50 ml Mineralwasser  
 200 g glattes Weizenmehl  
 Rapsöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in einer Pfanne (ø 20 cm Durchmesser) in Butter und Öl zu Palatschinke herausbacken.

**Für die Füllung:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 150 g Zillertaler Graukäse  
 50 g Zillertaler Zigerkäse  
 50 g Bergkäse  
 50 g Gorgonzola pikant  
 200 g Butter  
 150 g Speisetopfen  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Kartoffel schälen, sehr klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen.

Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und leicht anschwitzen. Kartoffeln fein reiben. Schnittlauch fein hacken. Die verschiedenen Käsesorten ebenfalls sehr fein reiben. Dann alle Zutaten, bis auf die Butter, vermengen und zu einer glatten, zähen Masse verarbeiten. Wenn notwendig mit etwas Wasser verlängern. Nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Anschließend die Fülle in die vorbereiteten Palatschinken einstreichen, einschlagen und in geschäumter Butter schwenken. Dann im Backofen bei 90 Grad warmstellen.

Butter in der Pfanne zu brauner Butter weiterverarbeiten. Vor dem Anrichten Palatschinken damit übergießen und mit Schnittlauch garnieren.

**Für den Salat:**

400 g Wildkräutermischung, z.B. Giersch, Vogelmiere, Löwenzahn, Sauerampfer, Bärlauch, Gänseblümchen, Rotklee-Blüten, Ringelblumenblüten, Essbare Blüten wie Kapuzinerkresse, Ringelblume, Gänseblümchen  
 1 Salatherz  
 1 Bund Radieschen  
 50 g kleine Himbeeren  
 30 ml Himbeeressig  
 20 g mittelscharfer Senf  
 Zucker, zum Abschmecken  
 50 ml Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle

Wildkräuter und Salatherz abbrausen und gut abtropfen lassen.

Wildkräuter und Salatherz in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und unter die anderen Zutaten mischen. Ebenfalls die Himbeeren hinzugeben.

Himbeeressig, Senf, Rapsöl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren und den vorbereiteten Salat damit marinieren.

Salat in einer separaten Schüssel anrichten und mit Kapuzinerkresse, Gänseblümchen, Rotkleeblüten und Ringelblume dekorieren.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.