

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2024** ▪  
**Vorspeise mit Björn Freitag**



Thomas Eberhardt

**Allgäuer Käsesuppe mit gebräunten Zwiebeln und  
Schinken-Käse-Schnecken**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Edamer  
 150 g kräftiger, älterer Allgäuer  
 Bergkäse  
 Butter, zum Braten  
 60 g Butterschmalz  
 750 ml Milch  
 250 ml Fleischfond  
 4 Halme Schnittlauch  
 60 g Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und pressen. Ca. 50 g Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten. Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Milch ablöschen und mit Fond auffüllen. Dann den Sud in einen Topf abseihen, diesen zurück auf die Herdplatte stellen und geriebenen Edamer und Bergkäse dazugeben. Sobald der Käse geschmolzen ist, mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Restliche Zwiebeln in Butterschmalz bräunen und vor dem Servieren auf die Suppe streuen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zu den gebräunten Zwiebeln auf die Suppe streuen.

**Für die Blätterteigschnecken:**

1 Packung eiskalter Blätterteig  
 100 g geräucherten Schinken in  
 Scheiben  
 1 rote Paprikaschote  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 100 g Gouda  
 2 EL Crème fraîche  
 3 Zweige Petersilie  
 ½ Schale Kresse  
 Chiliflocken, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ei trennen, das Eigelb verquirlen, Eiweiß zur Seite stellen. Schinken klein schneiden. Gouda reiben. Petersilie hacken. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln.

Zwiebel, Schinken, Eiweiß, Gouda, Paprika, Crème fraîche und Petersilie in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Blätterteig mit der Schinken-Käse-Füllung bestreichen, von der Längsseite her fest aufrollen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen und auf mittlerer ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Kresse bestreuen.

**Für die Garnitur:**

30 g Kürbiskerne

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.