

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2024** ▪  
**Leibgericht mit Björn Freitag**



**Paul Berger**

**Wurstspätzle mit Semmelbrösel-Schmelze und Rote-Bete-Carpaccio**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wurstspätzle:**

200 g gerauchte Schinkenwurst  
 3 Eier  
 150 g Mehl, Type 405  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Wasser erhitzen. Mehl und Eier in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Teig mit einem Holzlöffel schlagen, bis er eine zähflüssige Konsistenz erreicht. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Haut der Wurst entfernen, Wurst in kleine Würfel schneiden und Petersilie fein hacken. Beides zum Teig geben. Wenn das Wasser kocht, ordentlich salzen. Spätzleteig in das Wasser schaben. Einmal aufschäumen lassen, Spätzle herausholen und in eine Schüssel mit lauwarmem, kräftig gesalzenem Wasser geben. Direkt vor dem Anrichten absieben.

**Für das Carpaccio:**

2 Rote-Bete-Knollen  
 1 Limette, Saft  
 100 g Walnüsse  
 1 EL flüssiger Honig  
 100 ml dunkler Balsamico  
 100 ml Olivenöl  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Rote Bete kurz von beiden Seten andünsten. Mit Balsamico ablöschen und weiter dünsten, bis sie weich ist. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Öl, Saft der Limette und Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Carpaccio auf einem Teller ausbreiten, mit Dressing beträufeln und Walnüsse darüber streuen.

**Für die Schmelze:**

100 g Semmelbrösel  
 100 g Butter

Semmelbrösel in Butter schmelzen.

**Für die Garnitur:**

3 Zweige krause Petersilie

Carpaccio mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.