

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12.03.2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Zora Klipp**



**Patricia Kain**

**Kaspressknödel mit brauner Butter, Wildkräutersalat und gerösteten Kürbiskernen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kaspressknödel:**

150 g altbackenes Weißbrot oder Brötchen  
 1 Zwiebel  
 100 g kräftigen Bergkäse, aus mikrobiellen Lab  
 2 Eier, Größe M  
 150 ml Vollmilch  
 Butter, zum Braten  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch in einem Topf erwärmen. Brot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit warmer Milch übergießen. Zwiebel abziehen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Käse in kleine Würfel schneiden und Petersilie klein hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl anschwitzen und dann die Petersilie untermischen und mit anschwitzen. Danach Zwiebeln, Petersilie, Eier und Käse unter die eingeweichten Brotwürfel heben und zu einer Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit angefeuchteten Händen daraus Knödel formen.

Öl und Butter in einer Pfanne zerlassen und Knödel darin von allen Seiten braten, bis sie braun und knusprig sind.

**Für die braune Butter:**

125 g Butter

Butter in einem kleinen Topf erhitzen bis sie braun wird und die Molke karamellisiert. Danach durch ein Sieb mit Küchenkrepp abgießen und auffangen.

**Für den Wildkräutersalat:**

150 g Wildkräutersalat  
 8 Kirschtomaten  
 ½ Salatgurke  
 ½ Bund Radieschen  
 2 Frühlingszwiebel  
 75 ml Gemüsefond  
 5 EL heller Balsamicoessig  
 1 EL Dijonsenf  
 1 EL flüssiger Blütenhonig  
 6 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Senf mit Fond, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Unter weiterem Rühren Öl einfließen lassen, sodass das Dressing leicht emulgiert. Salat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Tomaten halbieren und Gurke in halbe Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Alles mit in den Salat geben. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben und gut vermengen.

**Für die Garnitur:**

30 g Kürbiskerne

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.