

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Ofen-Porree mit Karottenspätzle, Bergkäse, Anis und Apfel

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Karottenspätzle: 75 g Sauerrahm, 75 g Karottensaft, 6 Eidotter, 100 g griffiges Mehl, 100 g glattes Mehl, Öl, Salz, Fenchelsamen (gemahlen); etwas Butter zum Servieren.

Für den Ofen-Porree: 2 Stangen Porree, 2 Schalotten, 1 Zweig Rosmarin, 2 EL Butter, 2 EL Walnüsse, Schale von 1 Orange (unbehandelt), Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Außerdem: 100 g Bergkäse (gehobelt), 1 Apfel, 1 EL gerösteter Anis, 1 EL Walnüsse, 1 EL geräuchertes Paprikapulver, 1 Orange.

Zubereitung

Für die Spätzle alle angeführten Zutaten mit dem Rührwerk in der Küchenmaschine kräftig schlagen, bis der Teig Blasen schlägt. Mit einem Spätzlesieb den Teig in kochendes und gesalzenes Wasser hobeln und einmal aufsteigen lassen. Mit einem gelochten Löffel abschöpfen und in einer Pfanne mit Butter und wenig Kochwasser zugedeckt warmstellen.

Porree und Schalotten in Ringe schneiden. Mit dem gehackten Rosmarin in etwas Butter anschwitzen. Die gehackten Walnüsse und Orangenschale zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei 180 °C 15 Minuten schmoren.

Anis in einer heißen Pfanne rösten, die gehackten Walnüsse zugeben und mitrösten. Die Orange filetieren.

Die heißen Spätzle auf Teller geben, das Lauchgemüse darauf setzen und mit Anis-Walnuss-Mischung bestreuen. Apfel und Bergkäse in dünne Scheiben hobeln und mit den Orangenfilets darauf verteilen. Mit geräuchertem Paprikapulver bestreuen.