

## Rezept aus „Silvia entdeckt: Wolfgangsee“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Almburger Kasimir

Koch: Martin Oberlohr

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kaspressknödel

- 5 alte Semmeln (oder 500 g Knödelbrot)
- 100 g Bergkäse
- 100 g Bierkäse
- 50 g Tiroler Graukäse
- 100 g Zwiebeln
- 40 g Butter
- 125 g Milch
- 1 geriebene Karotte
- 3 Eier
- ½ Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Butterschmalz zum Anbraten
- Semmelbrösel zum Wenden

Für den Krautsalat

- ½ Kopf Weißkraut
- 1,5 EL Salz für das Kraut

- 30 ml Weißweinessig
- 3 EL Pflanzenöl
- ¼ EL Kristallzucker
- 75 ml Wasser
- ¼ TL Salz für die Marinade
- ½ TL Kümmel (ganz)

#### Für den Dip

- 100 g Sauerrahm
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

#### Für das Pesto

- 100 g Kürbiskerne
- 25 g gehackte Petersilie
- 50 g geriebener Bergkäse
- Saft einer ½ Zitrone
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Kürbiskernöl
- 1 TL Salz
- Pfeffer

#### Für die eingelegten Zwiebeln

- 4 rote Zwiebeln
- 1 kleines Stück Ingwer
- 200 ml Weißweinessig
- 200 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 150 g Kristallzucker
- 2-3 Pfefferkörner

#### Sonstiges

- 4 Burgerbrötchen mit Sesam
- eine Handvoll bunten Blattsalat

### Zubereitung

1. Für die Kaspressknödel die Semmeln in kleine Würfel schneiden und diese in eine Schüssel geben. Den Käse fein reiben und die Zwiebeln schälen und auch in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Dann mit der Milch aufgießen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Mischung über die Semmelwürfel gießen, kurz

durchziehen lassen und anschließend die Eier, den geriebenen Käse, die fein geriebene Karotte sowie die gehackte Petersilie unterheben. Aus der Masse Knödel formen, diese mit der Hand flach drücken und darauf achten, dass sie gleichmäßig dick sind. Die Knödel in Semmelbröseln wenden. Anschließend das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin auf beiden Seiten goldbraun ausbacken.

2. Für den Krautsalat die äußeren Blätter vom Kraut entfernen, den Kopf vierteln und in feine Streifen schneiden. Das Kraut in eine Schüssel geben, salzen, kräftig durchkneten, etwa 30 Minuten ziehen lassen und danach das entstandene Wasser abgießen und das Kraut gut ausdrücken. Aus Essig, Öl, Zucker, Wasser, Kümmel und etwas Salz eine Marinade zubereiten, diese kurz aufkochen lassen und heiß über das Kraut gießen. Alles vermengen, abdecken und mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Für den Dip den Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder pressen. Dann in einer Schüssel den Sauerrahm, etwas Zitronensaft, Salz und frisch gemahlene Pfeffer verrühren und den Knoblauch dazugeben. Den Dip bis zum Servieren kaltstellen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

4. Für das Kürbiskern-Pesto die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, bis sie zu duften beginnen. Die Petersilie grob hacken und den Bergkäse fein reiben. Dann die Petersilie, die Kürbiskerne und den Käse in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zerkleinern. Anschließend Olivenöl, einen Spritzer Zitronensaft sowie Kürbiskernöl zugeben und alles zu einer cremigen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in ein sauberes Glas füllen, mit etwas Kürbiskernöl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren.

5. Für die eingelegten Zwiebeln Wasser, Essig, Salz, Kristallzucker und Pfefferkörner in einem Topf aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich Salz und Zucker vollständig aufgelöst haben. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, den Ingwer ebenfalls schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides in ein steriles Glas geben, mit dem heißen Sud übergießen und vollständig bedecken. Abkühlen lassen und anschließend einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

6. Zum Schluss die Burgerbrötchen aufschneiden und zuerst etwas gewaschenen, trockengetupften Blattsalat darauflegen. Dann ein wenig Krautsalat darauf geben, je einen gebratenen Kaspressknödel auf das Kraut legen und zuletzt noch ein paar eingelegte rote Zwiebeln darüber geben. Den Deckel (also die obere Seite des Burgerbrötchens) mit dem Dip bestreichen und den Almburger Kasimir zuklappen und genießen.