Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Endiviensalat

ZUTATEN/ 4 PERSONEN

FÜR DIE KÄSESPÄTZLE
500 g Weizenmehl Type 405
oder griffiges Spätzlemehl
8–9 Eier (je nach Größe)
Salz
150 g Bergkäse
100 g Emmentaler
100 g Alpkäse oder Appenzeller
100 g Romadur oder Limburger

FÜR DIE GESCHMOLZENEN ZWIEBELN
400 g Zwiebeln
125 g Butter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Schnittlauch

FÜR DEN ENDIVIENSALAT
1 Kopf Endiviensalat, gewaschen und geputzt
4 EL Rotweinessig
4 EL weißer Portwein oder
süßer Sherry
1 TL Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5 EL Rapskernöl

ZUBEREITUNG

Käsespätzle
Reichlich Wasser in einem großen Topf aufsetzen. Den Backofen auf 80 °C
(Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Das Weizenmehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken. Die Eier aufschlagen und hineingeben. 1 TL Salz darüber streuen. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und etwa 5 Minuten kräftig schlagen, bis der Teig glatt ist und leichte Blasen wirft. Den Spätzleteig 10 Minuten ruhen lassen.
Die harten Käsesorten reiben. Den Romadur in kleine Würfel schneiden. Alle Käsesorten in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.
Das inzwischen kochende Wasser gut salzen. Den Spätzleteig portionsweise in einen Spätzlehobel geben und in das sprudelnd kochende Salzwasser hobeln. Dann kurz aufkochen und die Temperatur reduzieren. Die Spätzle mit einem Schopflöffel abschöpfen, sobald sie an die Oberfläche kommen und kurz abtropfen lassen. Die Spätzle nicht mit kaltem Wasser abschrecken. Das Spätzlekochwasser nicht wegschütten.
Die heißen Spätzle in eine ofenfeste Auflaufform (am besten aus Steingut) füllen und mit etwas Käsemischung bestreuen.
Das Spätzlekochwasser erneut aufkochen und den restlichen Teig portionsweise zu Spätzle verarbeiten. Die heißen Spätzle abwechselnd mit der restlichen Käse-mischung in die Auflaufform schichten. 100 ml heißes Spätzlekochwasser gleichmäßig über die Spätzle gießen und alles behutsam durchmischen.
Die Auflaufform mit einem Deckel oder mit Alufolie verschließen und in den Backofen stellen, bis der Käse geschmolzen ist.

Geschmolzene Zwiebeln
Zwiebeln schälen und mit einem Gemüsehobel in Ringe oder Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebeln zugeben und anbraten, bis sie weich sind und Farbe annehmen.
Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die geschmolzenen Zwiebeln mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit den Schnittlauchröllchen vermengen. Dann mittig über die Käsespätzle geben und sofort servieren.

Endiviensalat
Die trocken getupften Endiviensalatblätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Für die Portwein-Vinaigrette den Rotweinessig, den weißen Portwein, den Zucker, etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Das Rapskernöl in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen unterrühren, bis eine Emulsion entsteht.

Das Dressing über den Salat geben, locker vermengen und sofort servieren.

Feigentörtchen mit Camembert und süßen Walnüssen

Zutaten für 4 Personen:
125 g Mehl
90 g Butter
Salz
4 reife Feigen
1 EL Butter
½ EL Kristallzucker
10 Walnusskerne
1 Zweig Thymian
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
200 g Camembert

4 Tartelettförmchen
etwas Mehl

Zubereitung:
Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze)
Das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche sieben und 60 g kalte Butter als Flöckchen darüber verteilen. In der Mitte eine kleine Vertiefung formen und einen ¼ TL Salz und 50 ml kaltes Wasser hineingeben. Alle Zutaten zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Die Feigen in Spalten schneiden. 20 g Butter in einer kleinen
Pfanne erhitzen und den Zucker karamellisieren lassen. Die Feigenspalten, die Walnusskerne und den Thymianzweig dazugeben und gut durchschwenken. Die Feigen mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Tartelettformen dünn mit der restlichen Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Mürbteig auf einer sauberen Arbeitsfläche ca. 3–4 cm dick ausrollen und mit dem Teig die Tartelettformen auskleiden. Die Feigen als Belag gleichmäßig auf die Teigböden verteilen. Den Camembert entweder in Scheiben schneiden oder etwas zerpflücken und auf die Feigen legen. Die Feigentörtchen für 20 Minuten in Ofen schieben.

Anrichten
Die Törtchen aus den Formen lösen und auf die vorgewärmten Teller legen.