



Ali Güngörmüş kocht mit Christian Henze

Leibgericht mit ganz viel Käse

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelz

von Christian Henze

Auf der Speisekarte des beliebten Fernsehkochs aus dem Allgäu stehen selbstgemachte Käsespätzle, die gemacht sind. Dazu gibt es zweierlei Zwiebeln und einen frischen Salat.

Für die Röstzwiebeln

- 400 ml neutrales Pflanzenöl z.B. raffiniertes Rapsöl
- 200 g weiße Zwiebeln
- 2 EL Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung

- Für die Röstzwiebeln das Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 170 °C erhitzen.
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- Mehl und Paprikapulver darüber stäuben, alles gut vermengen und überschüssiges Mehl abklopfen.
- Die Zwiebelringe im heißen Öl goldgelb und knusprig frittieren und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zwiebelschmelze

- 400 g Zwiebeln
- 125 g Butter
- ½ Bund Schnittlauch
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in Ringe oder Streifen schneiden.
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin ca. 15 Minuten weich dünsten, bis sie Farbe annehmen.
- Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
- Pfanne vom Herd nehmen, geschmolzene Zwiebeln pfeffern, Schnittlauch unterrühren.

Für die Spätzle

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



Zubereitung

- Die Hartkäsesorten reiben, den Romadur fein würfeln, alle Sorten mischen und beiseitestellen.
- Für die Käsespätzle das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.
- Eier mit 1 TL Salz hineingeben, alles mit einem Kochlöffel vermengen und dann ca. 5 Minuten kräftig schlagen, bis der Teig glatt ist und Blasen wirft. Teig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann salzen.
- Eine Portion Teig mit dem Spätzlehobel in das kochende Wasser hobeln, kurz aufkochen, mit einem Schaumlöffel herausheben und nur kurz abtropfen lassen – nicht kalt abschrecken und das Wasser nicht wegschütten.
- Spätzle in eine vorgewärmte Auflaufform geben und mit etwas Käsemischung bestreuen.
- Das Wasser erneut aufkochen, den restlichen Teig in Portionen zu Spätzle verarbeiten und abwechselnd mit der restlichen Käsemischung in die Form schichten.
- 100 ml heißes Kochwasser darüber gießen und alles behutsam durchmischen. Ggf. warmhalten.

Für den Salat

- ½ Kopf Endiviensalat
- 3 EL Rotweinessig
- 1 Prise Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

- Endiviensalat putzen, in etwa 2 cm breite Streifen schneiden, waschen und leicht trockenschleudern.
- Essig, Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl in dünnem Strahl mit einem Schneebesen einarbeiten.
- Dressing über den Salat träufeln und alles vermengen.

Anrichten

- Die Zwiebelschmelze mittig über die Käsespätzle geben, mit Röstzwiebeln garnieren und in der Auflaufform servieren.
- Dazu den Endiviensalat reichen.

Tipp: Es ist sehr lecker, wenn man den Salat mit den Käsespätzle auf dem Teller vermischt.



Bohnensalat mit Rinderstreifen & Sesamdressing

Von Ali Güngörmüş

Spitzenkoch Ali Güngörmüş widmet sich mit seinem Rezept der orientalischen Küche und schmeckt seinen bunten, knackigen Bohnensalat mit einem würzigen Tahin- also Sesamdressing ab. Die Rinderstreifen werden butterzart gebraten und rosa aufgeschnitten.

Für den Bohnensalat

- 60 g Borlotti-Bohnen frisch oder getrocknete (marmorierte, braune Bohnen)
- 100 g breite Stangenbohnen
- 100 g Kenia-Bohnen (feine grüne Bohnen)
- 30 g ausgelöste Edamame-Bohnen frisch oder TK
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Zweige Bohnenkraut

Zubereitung

- Frische Borlotti-Bohnen ca. 20 Minuten ohne Salz weichkochen (Alternativ: getrocknete Borlotti-Bohnen über Nacht in Wasser einweichen und dann ohne Salz mit einer Msp. Natron für ca. 30 Minuten weichkochen).
- Stangenbohnen und Kenia-Bohnen putzen, d.h. Enden und Fäden entfernen. Stangenbohnen in schräge Stücke schneiden.
- Derweil Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen.
- Stangenbohnen für ca. 4 Minuten ins kochende Wasser geben, dann in dem Eiswasser abschrecken.
- Kenia-Bohnen ebenfalls ca. 4 Minuten blanchieren, dann die Edamame-Bohnen ca. 1 Minute.
- Paprika mit dem Sparschäler schälen, dann entkernen und in Würfel schneiden.
- Bohnenkraut waschen, trocken schütteln, zupfen und fein hacken.
- Paprika, Bohnenkraut und Bohnen mischen.

Für das Zitronen-Tahin-Dressing

- 2 Schalotten
- 1 EL Olivenöl +
- 2 EL Kalbsjus alternativ: dunkler Kalbsfond
- 50 ml Geflügelfond
- 2 Bio-Zitronen
- 2 EL Zitronensaft frisch gepresst
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Traubenkernöl
- Salz
- Cayennepfeffer



Zubereitung

- Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Kalbsjus und Geflügelfond ablöschen.
- Zitronen waschen, trocknen, die Schalte fein reiben und in eine Schüssel geben.
- Saft von einer halben Zitrone auspressen und dazugeben.
- Schalottensud, Balsamico, Tahin, Olivenöl und Traubenkernöl hinzufügen und alles mit dem Schneebesen aufschlagen.
- Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Rinderstreifen

- 1 EL Pflanzenöl z.B. Sonnenblumenöl
- 500 g Rinderrückensteak
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 50 g Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Rindfleisch ggf. parieren und in ca. in 2 cm dicke Streifen schneiden.
- Pflanzenöl in einer (Grill-) Pfanne erhitzen und die Rinderstreifen kurz scharf anbraten.
- Kräuter waschen, trocknen und zusammen mit der Butter unterheben, alles kurz weitergaren lassen, bis das Fleisch perfekt gegart ist.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- Bohnensalat auf Tellern anrichten.
- Dressing großzügig darüber verteilen.
- Die Rinderstreifen ggf. mundgerecht aufschneiden und daneben anrichten.

Pfannkuchen mit Käse & Mango-Chutney

Von Christian Henze und Ali Güngörmüs

Die beiden Spitzenköche stellen spontan ein einfaches und schnelles Gericht zusammen: Sie lassen kräftigen Bergkäse in einer Pfannkuchenrolle mit Basilikum schmelzen und servieren das Ganze auf Mango-Chutney. Das raffiniere Gericht ist herzhaft und süß zugleich.

Zutaten

- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 350 ml Milch
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Mango
- 2 EL Zucker
- 6 EL Butter aufgeteilt
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 g Bergkäse



- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 Zweige Basilikum
- 2-3 EL Amaretto
- 2 EL Puderzucker
- 4 Blättchen Minze
- 2 Msp Paprikapulver

Zubereitung

- **Für den Teig** das Mehl in eine Schüssel geben, die Milch mit einem Schneebesen klümpchenfrei hineinrühren.
- Eier hinzufügen und den Teig abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- **Mango** schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
- Den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, dann 1 Esslöffel Butter sowie die Mangowürfel hinzufügen, alles gut mischen und sanft heiß werden lassen.
- **Für die Pfannkuchen** 2 Esslöffel Butter in einer Pfanne braun werden lassen.
- Rosmarinnadeln vom Zweig abstreifen und in die Butter geben.
- Die Hälfte des Teigs in der Pfanne verteilen, 3 Minuten bei leichter bis mittlerer Hitze braten lassen, dann wenden und die Hälfte des Käses darüber reiben. Dann weitere 2-3 Minuten in der Pfanne lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
- Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und - bis auf ein paar Blätter für die Garnitur - in feine Streifen schneiden.
- Basilikumstreifen auf dem Pfannkuchen verteilen und diesen dann noch in der in der Pfanne einrollen.
- Den Amaretto angießen und vorsichtig mit einem Stabfeuerzeug anzünden. Den Alkohol ca. 10 Sekunden flambieren, dann ausgehen lassen, ggfs. auspusten. Tipp: Alternativ einen Deckel bereithalten, um damit die Flamme zu ersticken.
- 1 Esslöffel Butter in die Pfanne geben, schmelzen lassen und den Pfannkuchen damit beträufeln. Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Einen zweiten Pfannkuchen ebenso zubereiten.

Anrichten

- Die leicht geschmolzenen Mangowürfel mittig auf Tellern anrichten, an den Rändern etwas Paprikapulver dekorativ verstreuen.
- Die Pfannkuchenrollen aufschneiden und die einzelnen Stücke auf den Mangowürfeln platzieren.
- Puderzucker darüber sieben.
- Die Minze waschen, trocknen, fein hacken und zusammen mit den zurückbehaltenen Basilikumblättchen obenauf verteilen.