



## Bärlauch-Käsespätzle alla Primavera

Kräftiger Bärlauch und samtener Spargel verleihen diesem Gericht eine neue Dimension, die durch in Nussbutter gebräunte Mandeln auf die Spitze getrieben wird. Das Spargelgemüse belastet nicht und lässt dem Magen noch etwas Platz zum Durchatmen! Süßsaure Radieschen-Frühlingslauch-Salsa bringt Knackigkeit und Erfrischung.

**E**ier, grob gehackte Kräuter und einen kleinen Schuss Wasser in einen Mixbecher geben. Gut aufmixen, bis eine leuchtend grüne Masse entstanden ist. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. In eine flache Schüssel geben und so lange das Mehl mit Hilfe eines Rührlöffels unterschlagen, bis eine zähe, glänzende Masse entsteht, die Blasen wirft. Ca. 20 Minuten ruhen lassen, dann nochmals aufschlagen.

Mit einem geeigneten Hilfsgerät, z. B. einer Kartoffelpresse mit Spätzle-Einsatz die Masse portionsweise in leicht siedendes, kräftig gesalzenes Wasser drücken. Wenn die Spätzle aufsteigen, noch eine Minute ziehen lassen, dann mit dem Schaumlöffel herausheben und in ebenfalls kräftig gesalzenes kaltes Wasser geben. Das Salz bewirkt, dass sie nicht auslaugen. Nach und nach so verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Zwei Portionen lassen sich locker in zwei Arbeitsschritten herstellen. Vor dem Servieren Spätzle mit einigen Esslöffeln gesalzenem Wasser vorsichtig erhitzen, einen Stich Butter und Käse unterheben, und das Ganze wenden, bis es appetitliche Fäden zieht. Etwas von dem Par-



mesan zum Bestreuen zurückbehalten.

Den Spargel schälen, Spitzen schräg abschneiden. Restliche Stangen in zwei bis drei Abschnitte teilen. Spargel in gesalzenem und gezuckertem Wasser mit etwas Butter und zwei Scheiben Zitrone nach Gusto garen, abgießen. Sud und Stücke von den Stangen für ein Ragout oder eine Suppe aufbewahren. Köpfe später in ein wenig Fond Temperatur nehmen lassen. Zum Anrichten kreisförmig um die Spätzle anlegen (s. u.).

Radieschen in feine Scheiben, dann in Stifte schneiden. Das Helle vom Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden. Die dünnen Stellen vom Grünen ebenfalls fein schneiden und für später zurückbehalten. Radieschen und Frühlingslauch mit Dressing vermischen, kühlen. Vor dem Servieren das Grüne vom Frühlingslauch unterheben.

Tipp: Feine Schnittlauchröllchen oder jahreszeitliche Kräuter könnten die Salsa verfeinern!

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben hobeln. In Mehl und Paprikapulver wälzen, kräftig abklopfen. In ca. 170 °C heißen Öl mitsamt Butterschmalz ein-

mal frittieren, bis die Ringe goldbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Nach ca. 10 Minuten erneut frittieren, bis die Zwiebelringe gebräunt und sehr knusprig sind. Abtropfen lassen, erst vor dem Servieren salzen!

Mandelblättchen bei moderater Hitze in der Butter bräunen lassen. Warm halten. Später als Topping mit der Butter über den Spargel geben.

Zum Anrichten die Käsespätzle mittig auf den Tellern verteilen. Spargelköpfe kreisförmig anlegen. Etwas geriebenen Parmesan darüber streuen. Röst-

zwiebeln in die Mitte platzieren. Salsa zwischen den Spargel setzen. Geröstete Mandeln mit der Butter dazwischen in Position bringen. Zwiebeltürmchen mit Thymian, gegebenenfalls Thymianblüten oder anderen jahreszeitlichen Blüten garnieren.

Tipp: Das Gericht lauwarm genießen. Die Komponenten wirken so am besten gemeinsam. Allerdings sollten die Käsespätzle noch leicht schmelzig sein!

## Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
2	Eier
100 g	Dinkelmehl (fein gemahlen)
1 Hand voll	Bärlauch
6 bis 8 Stiele	glatte Petersilie
1 kleiner Schuss	Wasser
	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund	weißer Spargel
1 EL	Butter
8 große	Radieschen
4 Stiele	Frühlingslauch
4 EL Dressing	Honig, Essig, etwas Senf, Öl, Salz und Pfeffer
4 EL	geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
2 EL	geriebenen Parmesan
1	weiße Zwiebel
1	rote Zwiebel
1 EL	Mehl
1 TL	Paprika edelsüß
1 Tasse	Frittieröl (z. B. Erdnussöl)
1 EL	Butterschmalz
4 EL	Mandelblättchen
2 EL	Butter