

Hermann Huber's Gericht für die Jamtalhütte

Paznauner Bergkäsenocken mit warmem Spitzkohlsalat

Zutaten für 6 Personen

300 g Knödelbrot
250 g Milch
1 St. Zwiebel
50 g Butter
100 g Paznauner Bergkäse
100 g Paznauner Almkäse
100 g Graukäse
4 St. Eier
60 g Junglauch
Schnittlauch, Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

600 g Spitzkohl
6 Scheiben Bauchspeck
Salz, Pfeffer, wenig Kümmel, Kren
Öl, Weinessig

Zubereitung

Für die Nocken die Milch erwärmen und heiß über das klein geschnittene Knödelbrot gießen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter leicht braun anrösten. Den klein geschnittenen Käse mit den Zwiebeln zum Knödelbrot geben, Junglauch, Schnittlauch und Petersilie jeweils fein schneiden und mit den Eiern und den Gewürzen zur Masse geben und alles gut abmischen. Mit einem Esslöffel die Masse abstechen und zu Nocken formen. Die Nocken im Salzwasser 15 bis 20 Minuten köcheln und anschließend die Nocken mit Butter abschmelzen.

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden, salzen und etwas stehen lassen. Die Bauchspeckscheiben ebenfalls in feine Streifen schneiden und mit Öl anrösten, dann mit Weinessig ablöschen und zum Kraut dazu geben. Das Ganze mit Öl, Pfeffer, wenig Kümmel und Kren abschmecken.

Die Nocken auf warmem Spitzkohlsalat anrichten und mit Wildkräutern und gehobeltem Bergkäse servieren.

