

Glarner Zigerspätzli mit Calvados- Apfel-Schnitzen

Für 2 Personen

200 g Weißmehl	2 Eier	120 g Schabziger
200 g Blattspinat	1 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
3 Äpfel, Elstar	1 Zitrone	2 TL eingem. Preiselbeeren
50 g Butter	50 g Zucker	1 Muskatnuss
1 TL Zimt	1/2 EL Olivenöl	50 ml Gemüsefond
150 ml Mineralwasser	100 ml Schlagahne	1 EL Calvados
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die aufgeschlagenen Eier, das Mineralwasser, den feingehackten Spinat, das Öl, das Salz, den Pfeffer, die Muskatnuss, den Zimt und 40 Gramm fein geriebenen Schabziger dazugeben und zu einem Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig ruhen lassen. Die Äpfel schälen, in gleich große Stücke schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Mit Zuckerwasser bedecken, einen Esslöffel Zitronensaft und die Schale einer halben Zitrone dazugeben und bissfest garen. Die Äpfel herausnehmen, in karamellisiertem Zucker wenden, mit dem Calvados flambieren und warmstellen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und leicht salzen. Den Spätzleteig durch ein Sieb in das Wasser reiben. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser auskühlen lassen. Die Spätzle in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Anschließend die Spätzle in heißer Butter schwenken und im Ofen warmstellen. Die Zwiebelringe goldbraun rösten und auf die Spätzle legen. Die Sahne, den Gemüsefond, 80 Gramm Schabziger kalt anrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 0,5 Teelöffeln Muskatnuss abschmecken. Die Spätzle mit der Sauce und den Apfelschnitzen auf einem Teller anrichten, mit Preiselbeeren garnieren und servieren.

Willi Bless am 19. September 2011