

Michael Maisch über sich selbst:

Bereits als kleiner Junge habe ich von meiner Großmutter des Schwaben liebste Pasta kennen, lieben und herstellen gelernt. Entweder einfach mit der „Spätzlespresse“ oder für den fortgeschrittenen Schwaben mit Brett und Schaber. Natürlich wurden die Spätzle damals noch nicht mit Bärlauch oder sonstigen Raffinessen verfeinert, sondern klassisch zum Sonntagsbraten oder unter der Woche im Gaisburger Marsch gereicht. Wenn es ausnahmsweise vorkam, dass eine Hand voll Spätzle übrigblieb, durfte ich diese unseren Hühnern bringen, die ihr Glück kaum fassen konnten, wenn es neben trockenem Schrot solche Leckereien gab. Ich denke sehr gerne an diese schönen Jahre auf dem Bauernhof in einem kleinen Dorf in der Nähe von Herrenberg zurück.



Michael Maisch ist ein passionierter Koch

Er lebt und arbeitet in Nürtingen.

Fünf Jahre führte er den Landgasthof Mühlstein in Frickenhausen und ebenfalls

fünf Jahre das Gasthaus „zum Michel“ in Linsenhofen

Inzwischen ist er Geschäftsführer der K₃N und Projektleiter im Kulturamt Nürtingen

Und hier sein aktuelles Lieblingsrezept – passend zur Jahreszeit!

„Bärlauch-Kässpätzle“

Dazu gibt's einen Spaziergang in den Wald und eine kleine Rechenaufgabe!

Spätzlesteig: (Rezept für eine Person)

- zwei Eier
- ca. 180 Gramm Mehl
- zwei Esslöffel Hartweizengrieß
- eine Prise Salz
- wenn gewünscht eine Prise Muskat

Für die Zubereitung der Bärlauch-Kässpätzle:

- einen Becher Schlagsahne
- 50 Gramm Kässpätzle-Käsemischung (gibt es bereits fertig zu kaufen)

oder

- an der Käsetheke frisch gehobelt: Appenzeller, Greyerzer und Emmentaler
- eine Zwiebel

Kleine Rechenaufgabe: Mit einem Zweisatz oder durch Multiplizieren könnt Ihr ganz einfach die gewünschten Mengen errechnen, dass auf jeden Fall Alle satt werden.

Bärlauchpesto

(ausreichend für zwei bis vier Personen – je nach Intensität)

- einen Bund Bärlauch
 - 50 ml Olivenöl
 - Salz und Pfeffer
- Bärlauch kann im Wald zum Beispiel im Tiefenbachtal bei einem kleinen Spaziergang selbst gepflückt werden. Achtung: Die Bärlauchblätter sollten nicht mit den Blättern der Maiglöckchen verwechselt werden! Wer auf Nummer Sicher gehen möchte, bekommt frischen Bärlauch auf dem Nürtinger Wochenmarkt oder im Supermarkt.

Jetzt geht's ans Kochen!



Im ersten Schritt wird das Bärlauchpesto hergestellt. Den frischen Bärlauch gut abwaschen und in ein Mixgefäß geben. Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit dem Pürierstab gut mixen bis eine schöne, grüne Masse entsteht. Natürlich ist dies kein Pesto im klassischen Sinn, aber es kommt in erster Linie auf den reinen, unverfälschten Bärlauchgeschmack an. Zum Herstellen der Spätzle zuerst einen ausreichend großen Topf mit heißem Wasser und Salz auf dem Herd bereitstellen und zum

Kochen bringen. Bis das Wasser kocht, wird der Spätzlesteig hergestellt. Das Mehl und den Hartweizengrieß in eine Schüssel geben. Eier, ca. ein Viertel des Bärlauchpestos, Salz und Muskat mit einem Kochlöffel, einem Handmixer oder der Küchenmaschine unterschlagen bis der Teig Blasen wirft und langsam, zäh vom Löffel abgeht. Im Schwäbischen sagt man hierzu: „Dr' Doig schwätzt“. Falls die gewünschte Konsistenz nicht erreicht wird, etwas Mehl nachschütten. Den Spätzlesteig fünf Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Butterschmalz oder Sonnenblumenöl mit einer Brise Zucker sowie Salz gleichmäßig dünsten.

Wenn das Wasser auf dem Herd kocht, den Teig mit der Spätzlespresse durchdrücken oder mit dem Spätzlesbrett ins kochende Wasser schaben. Auf die Finger achten, es kann ziemlich heiß hergehen. Im Normalfall verbrüht man sich die Finger nur einmal! Sobald die Spätzle oben schwimmen sind sie fertig. Einfach mit einer Schaumkelle herausfischen, kurz über dem Topf abtropfen lassen und heiß in eine Schüssel geben. In einer Pfanne einen Schucker Sahne zum Kochen bringen und die fertigen Bärlauchspätzle hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, den geriebenen Käse darüber streuen und gut vermengen. Mit einer Schöpfkelle etwas von dem Spätzleswasser in die Pfanne geben und einkochen lassen bis der Käse Fäden zieht. Die Zwiebeln über die servierfertigen Bärlauch-Kässpätzle geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer vollenden. Am besten passt ein grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing dazu.

PS: Im Anschluss an die Kochaktion die Küche von den Mitessern putzen lassen, zurücklehnen und die Sonne genießen!