▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2020 ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto

Gerda Frauenlob

Dreierlei Topfenknödel mit Himbeerpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:
2 EL Semmelbrösel
250 g Quark
1 Ei
1 Zitrone
1 Orange
6 cl brauner Rum
1 TL gemahlener Mohn
1 Vanilleschote
2 EL brauner Zucker
2 Prisen Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und Zesten abreißen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Hälfte des Marks für das Himbeerpüree beiseite stellen.

Quark mit Semmelbrösel, Ei, einer Prise Salz, Mark einer halben Vanilleschote, Zitronen- und Orangenabrieb vermengen und für ca. 15-20 Minuten kaltstellen. Anschließend 1/3 der Masse mit Mohn mischen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und einer Prise Salz, braunen Zucker und Rum hinzugeben.

Für die Füllung:
2 Himbeeren
10 g Nougat
2 EL Maronenpüree
1 cl brauner Rum
1 TL Puderzucker

Maronenpüree mit Puderzucker und Rum vermengen.

Aus der Mohn-Quark-Masse zwei kleine Knödel formen und mit Himbeeren füllen. Aus der restlichen Quarkmasse vier kleine Knödel formen und zwei mit Nougat füllen, zwei Knödel mit dem Maronenpüree. Knödel ins siedende Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Brösel:
100 g Semmelbrösel
50 g Butter
1 EL geröstete, gehackte Haselnüsse
2 EL feiner brauner Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben
1 TL Zimt
1 TL gemahlener Mohn

Butter in einem Topf auslassen und bräunen. Brösel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und mit Zimt und Zucker mischen. 1/3 der Brösel mit Mohn vermengen, den Rest mit gehackten Haselnüssen mischen.

Gegarte Mohnknödel in Mohnbrösel wenden, die anderen in den Haselnussbrösel.

Knödel mit Nussbutter beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.

Für das Himbeerpüree:
250 g Himbeeren
1 Zitrone
1 EL Puderzucker

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Himbeeren mit Puderzucker, Zitronensaft und übrigem Vanillemark mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse durch ein Sieb streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.