▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Johann Lafer



Kristina Eberle

Mit Walnüssen gefüllte Topfenknödel, Beerengrütze und Honig-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:
250 g Topfen
1 Ei, Größe L
2 TL Butter
100 g Walnusskerne
2 EL Weichweizengrieß
4 EL Semmelbrösel
1 TL gemahlener Zimt
3 TL Zucker
1 Prise Salz
Salz, aus der Mühle

Den Topfen gut abtropfen lassen und mit dem Ei verrühren. Je 2 Esslöffel Semmelbrösel und Weichweizengrieß, sowie eine Prise Salz hinzugeben und glattrühren. Die Masse so lange wie möglich im Kühlschrank ruhen lassen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen und gut salzen.

Die Hälfte der Walnusskerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die andere Hälfte im Mörser oder Multizerkleinerer fein mahlen.

Einen Teil der gehackten Walnusskerne für die Garnitur zur Seite stellen.

Zu den gehackten Walnusskernen in der Pfanne 1 Teelöffel Butter geben und die gemahlenen Walnüsse sowie 2 Teelöffel Zucker hinzugeben. Alles kurz rösten, bis es leicht karamellisiert. Abkühlen lassen.

Aus der Masse Knödel formen, etwas von der Walnussmischung in die Mitte geben und die Knödel gut verschließen. Die Knödel in das kochende Wasser geben. Bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen bis die Knödel oben schwimmen. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen und die restlichen Semmelbrösel goldbraun rösten. Restlichen Zucker und Zimt zu den Bröseln geben. Knödel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in der Bröselmischung wälzen.

Für die Beerengrütze:
250 g TK-Beerenmischung
87 ml Kirschsaft
½ EL Speisestärke
1 TL gemahlener Zimt
1 EL Zucker

3 Esslöffel Kirschsaft in einen Messbecher geben und mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft in einem Topf mit der Beerenmischung und Zucker und Zimt aufkochen. Die angerührte Speisestärke hinzugeben und nochmal aufkochen lassen. Kurz köcheln lassen und wenn sie angedickt ist vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen.

Für das Honig-Eis:
225 g Sahne
150 ml gesüßte Kondensmilch
45 g flüssigen Honig
1 Vanilleschote
1 TL Meersalzflocken

Sahne steif schlagen. Etwas steife Schlagsahne abnehmen und am Ende für die Garnitur nutzen. Kondensmilch und Honig nach und nach hinzugeben und vorsichtig unterheben. Vanilleschoten der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und das Mark ebenfalls unterheben. Salz dazu geben und nochmal kurz verrühren.

Die Masse in die Eismaschine geben und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:
Schlagsahne, von oben
1 Zweig Zitronenmelisse
Gehackte Walnüsse, von oben
½ TL Meersalzflocken

Eis nach Geschmack mit Meersalzflocken bestreuen. Mit Zitronenmelisse und zuvor gehackten Walnüssen sowie geschlagener Sahne garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.