

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2024** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Alexander Kumptner**



**Anna Haase**

**Nougatknödel mit Haselnussbröseln, Haselnusssauce und Apfel-Carpaccio**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nougatknödel:**

250 g Topfen, gut abgetropft, alternativ Speisequark, Vollfett)  
 1 E, gut abgetropft  
 80 g Nougat  
 3 EL Semmelbrösel  
 3 EL Weizengrieß  
 2 EL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten, bis auf den Nougat, zu einem glatten Teig verrühren und eine halbe Stunde quellen lassen. Nougat in sechs Würfel schneiden. Teig in sechs Portionen teilen und je einen Teil mit befeuchteten Händen flach drücken, einen Nougatwürfel in die Mitte setzen und zu runden Knödel formen.

Die Knödel 12 Minuten im siedenden, leicht gesalzenem Salzwasser garen. Knödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und anschließend in der Pfanne mit den Haselnüssen (s.u.) wenden.

**Für das Apfel-Carpaccio:**

1 großer Apfel  
 2 Orangen, Abrieb & Saft  
 50 ml brauner Rum  
 1 Zimtstange  
 1 Sternanis  
 1 EL Zucker

Apfel schälen, mittig entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Rum, Orangensaft, Zimtstange, Sternanis und Zucker aufkochen und über die Apfelscheiben gießen. Bis zum Anrichten ziehen lassen. Ggf. mit Orangenabrieb abschmecken.

**Für die Haselnusssauce:**

200 ml Sahne  
 1 Schuss Milch  
 3 TL Haselnussmus, ohne Zucker  
 1 TL Vanillezucker  
 1 TL Speisestärke

Alle Zutaten miteinander aufkochen. Speisestärke mit Milch glattrühren und zur Sauce geben. Sauce kurz vor dem Anrichten mit dem Pürierstab schaumig mixen.

**Für die Haselnussbrösel:**

80 g gehackte Haselnüsse  
 50 g Butter  
 2 EL brauner Zucker  
 1 TL gemahlener Zimt

Haselnüsse in der Pfanne anrösten bis sie anfangen zu duften. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Temperatur herunterdrehen und Butter und Zimt hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.