

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2020 ▪  
 Tagesmotto „Österreichische Küche“ mit Johann Lafer



Pia Schneider

**Topfenknödel mit Orangenkompott, Sauerrahm-Eis und Kürbiskern-Krokant**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Topfenknödel:**

70 g Grieß  
 ½ Zitrone  
 250 g Topfen (Quark 20 %)  
 1 Ei  
 150 g Semmelbrösel  
 2 EL weiche Butter  
 100 g Zucker  
 2 TL Zimt  
 Salz, aus der Mühle

Die Zitronenschale abreiben und den Abrieb mit dem Topfen, Ei, Grieß, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Zucker und 2 EL Butter in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig sofort etwa 20-25 Minuten kaltstellen. Danach herausnehmen und kleine Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Knödel darin etwa 5 Minuten sieden lassen.

1 EL Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen, Rest Brösel und Zimt hinzufügen und braun rösten. Knödel zum Schluss in der Zimt-Brösel-Mischung schwenken.

**Für das Sauerrahm-Eis:**

½ Limette  
 250 ml Sauerrahm  
 75 g Mascarpone  
 40 g Puderzucker

Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Sauerrahm mit Puderzucker und Mascarpone mit dem Schneebesen verrühren. Limettensaft und -abrieb dazugeben. Masse kurz kaltstellen und in die Eismaschine geben.

**Für das Orangenkompott:**

2 Orangen  
 150 ml Orangensaft (100 % Direktsaft)  
 3 EL Orangenlikör  
 1 EL Speisestärke  
 1 Sternanis  
 1 Zimtstange  
 4 EL Zucker

Orangen schälen und Filets herausschneiden. Restlichen Saft aus den filetierten Orangen pressen. Zucker im Topf schmelzen und mit Orangenlikör ablöschen. Orangensaft und den frisch gepressten Saft mit Zimtstange und Sternanis hinzugeben und einkochen lassen. Eventuell mit Speisestärke abbinden. Zum Schluss Orangenfilets in den Topf dazugeben, kurz mitkochen lassen und vom Herd nehmen.

**Für den Kürbiskern-Krokant:**

100 g Kürbiskerne  
 120 g Zucker  
 2 EL Butter  
 1 Zweig Minze

Kürbiskerne hacken. Butter schmelzen und Zucker hinzugeben. Sobald die Butter flüssig ist, Kürbiskerne hinzugeben und verrühren. Auf einer Silikonmatte ausgießen und auskühlen lassen. Ins Gefrierfach geben und zum Schluss mit einem Nudelholz kleinhacken. Minze abrausen, trockenwedeln und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.