

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09.06.2025** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Judith Wenzina

**Topfen-Nougat-Knödel mit Butterbröseln,
Waldbeerenröster und Eierlikör-Sahne**

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfen-Nougat-Knödel:

8 Nougat-Konfekt
 250 g Quark
 1 Ei
 70 g zimmerwarme Butter
 70 g Mehl, Type 700 + Mehl zum
 Wälzen
 70 g Weizengrieß
 1 Prise Salz

Den Quark mit Mehl, Weizengrieß, Ei, Salz und weicher Butter mit dem Handrührgerät zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig um das Nougat wickeln und im leicht siedenden Wasser für 8-10 Minuten kochen. Danach herausnehmen und die Knödel in den Butterbrösel schwenken (s.u.).

Für die Butterbrösel:

250 g Semmelbrösel
 5 EL Butter

Semmelbrösel in geschmolzener Butter langsam braun rösten.

Für den Waldbeerenröster:

300 g TK-Waldbeeren
 ½ Zitrone, Saft
 250 ml Johannisbeersaft
 1 Schuss Rum
 30 g Vanillepuddingpulver
 100 g Kristallzucker
 1 EL Vanillezucker

Kristallzucker mit einem Schuss Rum, dem Saft einer halben ausgepressten Zitrone und dem Johannisbeersaft aufkochen. Vanillezucker und Vanillepuddingpulver einrühren und bei geringer Hitzeiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Angetaute TK-Beeren hinzugeben.

Für die Eierlikör-Sahne:

250 ml Sahne
 5 EL Eierlikör
 1 Päckchen Vanillezucker

Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und den Eierlikör einrühren.

Für Garnitur:

1 Zweig Minze
 2 EL Puderzucker

Minze waschen und trockenwedeln.

Die Topfen-Nougat-Knödel auf einem Waldbeeren-Spiegel anrichten, eine Nocke aus der Eierlikör-Sahne formen und dazugeben. Mit Staubzucker bestreuen und Minze garnieren.