

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2026** ▪
Tagesmotto „Katerfrühstück“ mit Johann Lafer



Robin Pietsch

Der letzte T(r)opfen: Topfenknödel mit Quittenkompott, Honig-Joghurt-Espuma und Mandelcrunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

½ Zitrone, Abrieb
 200 g Quark, 20 % Fett
 2 Eier, Größe M
 25 g Butter
 4 Spekulatiuskekse
 80 g Panko + Panko zum Wälzen
 ½ Vanilleschote
 ½ TL gemahlener Zimt
 2 EL Zucker
 1 Prise Salz

Den Quark in einem Tuch leicht ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Vanillemark herauskratzen. Butter zerlassen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Butter mit zwei Eigelben, 1 EL Zucker, Zitronenabrieb, Vanillemark, Salz und Panko zu einer geschmeidigen Masse vermengen. 5–10 Minuten ruhen lassen. Mit feuchten Händen kleine Knödel (ca. 3 cm Ø) formen. In leicht siedendem Salzwasser 10–12 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Spekulatiuskekse zerbröseln und mit etwas Panko, Zimt und Zucker vermengen. Die Knödel in der Panko-Zimt-Spekulatus-Mischung kurz rundum wälzen.

Für das Quittenkompott:

1 große Quitte, ca. 250 g
 ½ Zitrone, Saft
 ½ TL Butter
 1 EL Honig
 25 ml naturtrüber Apfelsaft
 1 kleines Stück Zimtstange
 1 Prise gemahlener Zimt

Quitte schälen, entkernen und fein Würfeln. Butter und Honig in einem Topf leicht karamellisieren. Quittenwürfel zugeben und kurz anschwitzen. Mit Apfelsaft und ½ TL Zitronensaft ablöschen, Zimt zugeben. Zugedeckt 10–12 Minuten weich schmoren, bis die Quitte glasig und leicht kompottartig ist. Zimtstange entfernen und abschmecken.

Für das Honig-Joghurt-Espuma:

150 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
 1 EL Milch
 1 EL flüssiger Honig
 ½ TL Vanilleschote
 1 Prise Meersalz

Vanillemark herauskratzen. Alle Zutaten glattrühren und durch ein feines Sieb passieren. In einen Espuma-Siphon füllen, eine Sahnekapsel einsetzen. Mindestens 10 Minuten kaltstellen. Alternativ leicht aufgeschlagene Sahne unterheben, um Volumen zu erzeugen.

Für den Mandelcrunch:

1 TL Butter
 20 g gehackte Mandeln
 1 TL Rohrzucker
 1 Prise Fleur de Sel

Mandeln, Zucker und Butter in einer Pfanne goldbraun rösten. Mit Fleur de Sel abschmecken, auf Backpapier auskühlen lassen und grob zerbröseln.

Für die Garnitur: Zitronenabrieb, Honig und Zitronenmelisse für die Garnitur verwenden.

½ Zitrone, Abrieb

1 EL Honig

4 Zweige Zitronenmelisse

Quittenkompott warm oder lauwarm als Basis auf den Teller geben. Knödel daraufsetzen. Honig-Joghurt-Espuma locker auf den Teller spritzen. Mandelcrunch obenauf streuen. Mit Zitronenmelisse, etwas Zitronenabrieb und etwas Honig garniert servieren.