



TOPFENKNÖDEL auf geschmortem Ingwer-Rhabarber

Zutaten für 4 Personen:

350 g Topfen (10 %)
100 g Toastbrot ohne Rinde,
fein gerieben
1 Eigelb
2 Eier
25 g flüssige Butter
3 EL Staubzucker
1 Prise Salz
etwas Zitronenabrieb
Salz und Zucker für das
Kochwasser

Butterbrösel
180 g Butter
150 g Semmelbrösel
30 g Kristallzucker
Staubzucker zum Bestauben

**Geschmorter
Ingwer-Rhabarber**
360 g Rhabarber
30 g Butter
30 g Zucker
1 Vanilleschote
50 g frischer Ingwer
110 ml Orangensaft
40 ml Himbeersirup
80 g Erdbeeren
2 Zweige Pfefferminze
60 g Himbeeren

Vanilleschaum
500 ml Milch
½ Vanilleschote
80 g Zucker
10 g Vanillezucker
5 Eigelb

Für die Knödel den Topfen mithilfe eines Geschirrtuches gut ausdrücken. Den trockenen Topfen mit den restlichen Zutaten gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. 2–3 Stunden kühl rasten lassen. Der Teig kann auch gut schon am Vortrag vorbereitet werden. Im Anschluss Knödel mit ca. 4 cm Durchmesser formen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salz und Zucker hineingeben (50:50). Die Knödel im schwach wallenden Wasser kochen. Sie sind fertig, sobald sie im Wasser „tanzen“ (sich von selbst drehen).

Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen und aufschäumen lassen. Semmelbrösel leicht bräunen und den Kristallzucker zugeben. Die Knödel in den Bröseln wälzen, auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestauben.

Den Rhabarber von den Blättern befreien, schälen und in schräge Spalten schneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Rhabarberstücke darin bei eher geringer Hitze anschwärzeln. Die Vanilleschote

der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und beides zum Rhabarber geben. Den Ingwer schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden und beigegeben. Mit Orangensaft ablöschen und die Flüssigkeit einköcheln lassen. Anschließend mit Himbeersirup abrunden. Etwa 10 Minuten schmoren lassen, der Fond wechselt dabei zu einer sirupartigen Konsistenz. Den Rhabarber damit immer wieder übergießen.

Für die Garnitur die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und die Minzblätter zupfen. Die Himbeeren vorsichtig unter den lauwarmen Rhabarber heben und in einem tiefen Teller anrichten. Die Erdbeeren daraufsetzen und mit den Pfefferminzblättern garnieren.

Für den Vanilleschaum die halbe Vanilleschote auskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzt-

ten Schote, dem Zucker und dem Vanillezucker schwachwallend ziehen lassen. Die ausgekochte Vanilleschote aus der Milch heben und den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelbe in einer Schüssel bereithalten. Einen Stabmixer in die heiße Milch halten (max. 80° C) und die Eigelbe während des Mixens zugeben. Den Topf dabei schräg halten. Mit einem Löffel die obere Schaumschicht runterheben und als Abschluss auf das Dessert setzen.

EINKAUFSTIPPS

erhältlich bei
Sutterlüty



- 1 SanLucar Himbeeren
- 2 Ländle Topfen
- 3 SanLucar Erdbeeren

AH! Ist die Konsistenz des Rhabarbers nicht wie gewünscht, können 2 EL Orangensaft und ½ TL Maizena miteinander vermengt und mit dem Rhabarber aufgekocht werden, um eine stärkere Bindung zu erhalten.