

Frisch gekocht
Mittwoch, 14. September 2016



Rezept von Richard Rauch

Topfenknödel, eingemachter Kohlrabi und Erdnuss-Butter-Brösel

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

80 g Butter, 4 Eidotter, 250 g Topfen (20%), 150 g frische Weißbrotbrösel, 1 ½ EL Mehl (Universal), Salz, Muskatnuss.

Für die Erdnuss-Butter-Brösel:

4 EL Butter, 3 EL Semmelbrösel, 2 EL Erdnüsse (geröstet), Salz.

Für den eingemachter Kohlrabi:

3 junge Kohlrabi, 2 Schalotten (feinwürfelig geschnitten), 2 EL Butter, 1 EL glattes Mehl, Saft und Schale von 1 unbehandelten Limette, 2 gekochte Eier, 200 ml Gemüsefond, 125 ml Schlagobers, Salz, Pfeffer, je 1 EL gehackter Estragon, Kerbel und Petersilie

Außerdem: frisch geriebene Zitronenschale.

Zubereitung

Für die Topfenknödelmasse Butter und Eidotter schaumig rühren. Topfen, Weißbrotbrösel und Mehl untermengen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken, etwa 30 Minuten ziehen lassen. Aus der Masse kleine Knödel formen und diese in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Erdnuss-Butter-Brösel die Semmelbröseln in Butter leicht goldbraun rösten. Erdnüsse fein hacken, kurz mitrösten, mit Salz abschmecken.

Den Kohlrabi schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf die Schalotten in Butter kurz anschwitzen. Mehl dazugeben und dieses anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und kochen lassen. Kohlrabi und Limettensaft dazugeben, mit Obers auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Kohlrabi weichdünsten.

Die gekochten Eier schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit den fein gehackten Kräutern unter den Kohlrabi mengen.

Die Topfenknödel in der Erdnuss-Brösel-Butter wälzen, mit frisch geriebener Zitrone verfeinern und mit dem eingemachten Kohlrabi servieren