

Frisch gekocht
Donnerstag, 13. Oktober 2016



Rezept von Eveline Wild

Topfenknödel mit Mohn auf Zwetschkenspiegel

45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

140 g Butter, 30 g Zucker, 140 g Grieß, 140 g glattes Mehl, 1 Ei, 500 g Topfen (20 % F.i.T.), Salz; 50 g gemahlener Mohn, 50 g geriebene Walnüsse, etwas Sauerrahm; 500 g Zwetschken, 100 g Zucker, 100 g roter Portwein, 1/2 Zimtstange, 1 Vanilleschote, Schale von 1 unbehandelten Orange, Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone.

Zubereitung

Für den Topfenteig die weiche Butter glatt kneten. Ei, 30 g Zucker, Salz und Grieß dazugeben und zum Schuss das Mehl und den Topfen einarbeiten. In Frischhaltefolie im Kühlschrank etwa 2 Stunden rasten lassen. Knödel formen und diese auf ein bemehltes Blech setzen. Wasser mit Salz, etwas Zucker, Zitronen- und Orangenschale erhitzen. Die Knödel einlegen und aufkochen. Danach auf kleinster Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die gekochten Topfenknödel abtropfen lassen.

Für den Zwetschkenspiegel die Zwetschken entkernen. 100 g Zucker karamellisieren und mit Portwein und Zitronensaft ablöschen, Zimtstange und die aufgeschnittene Vanilleschote begeben, auf die Hälfte einkochen.

Zwetschken, Zitronen- und Orangenschale zugeben, in 20 Minuten sehr weich köcheln. Mit dem Stabmixer oder im Turmmixer pürieren.

Den Zwetschkenspiegel auf Tellern anrichten, mit Sauerrahmtupfen garnieren. Die Topfenknödel mittig darauf platzieren und mit einer Mischung aus Mohn und Walnüssen bestreuen.