

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Talgenknödel, Schwarzbeere, Hafer, Joghurt

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Knödel: 160 g Milch, 5 g Vanillezucker, 5 g Zucker, 45 g Butter, 90 g Talgenmehl, 1 Ei, Salz.

Für die Joghurtmousse: 150 g Joghurt, 40 g Staubzucker, Zitronensaft, 2 Blätter Gelatine, 100 g Obers.

Für das Schwarzbeeren-Kompott: 200 g Schwarzbeeren, 200 ml Portwein, 60 g Zucker, Vanille, Zimt.

Für die Hafer-Crumbles: 100 g glattes Mehl, 100 g Butter, 100 g Staubzucker, 100 g Haferflocken, Salz, Vanille, Zimt.

Außerdem: geröstetes Talgenmehl.

Zubereitung

Für die Knödel Milch, Zucker, Butter und Salz miteinander aufkochen, das Talgenmehl begeben und wie einen Brandteig so lange weiterkochen, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Überkühlen lassen und das Ei einkneten. Aus der Masse Knödel formen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Wasser mit Zimt und Zucker parfümieren und die Knödel darin so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In geröstetem Talgenmehl wälzen.

Für die Joghurtmousse Joghurt, Zucker und Zitronensaft glattrühren. 4 EL erwärmen und darin die Gelatine auflösen. Unter die Joghurtmasse rühren und das geschlagene Obers unterheben. In Halbkugelformen füllen und im Tiefkühler oder Kühlschranks stocken lassen. Je zwei Halbkugeln zu Kugeln zusammensetzen und mit geröstetem Talgenmehl betreuen.

Für das Kompott in einem Topf Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen, Vanille und Zimt begeben, etwas verkochen lassen, dann die Schwarzbeeren einrühren und aufkochen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Hafer-Crumbles alle angeführten Zutaten mit dem Bischof in der Rührmaschine schnell bröselig rühren, auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Rohr bei 180 °C Heißluft 10-15 Minuten backen. Schwarzbeeren-Kompott mit Knödeln und Joghurtmousse anrichten, mit Hafer-Crumbles bestreut servieren.