

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Topfenockerl mit Marillen-Kompott

35 Minuten/aufwendig



Zutaten

500 g vollreife Marillen (alternativ eingelegte Marillen), 3-4 EL Zucker, 1 Vanilleschote, 1 TL frische Jasminblüten, 1 EL Apfel Balsam-Essig, 125 ml Marillensaft, Mandeln zum Hobeln, Rum.

Für die Topfenockerl: 100 g Toastbrot (entrindet und gerieben), 250 g Topfen (20% F.i.T., abgehangen), 1 Eidotter, etwas Zucker nach Geschmack, Salz, Amalfi-Zitrone (unbehandelt).

Für die süßen Brösel: Weißbrotbrösel, Zucker, Butter.

Außerdem: Staubzucker, Minze

Zubereitung

Die Marillen halbieren und entkernen. Die Marillenhälften jeweils in drei gleichgroßen Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Essig und Marillensaft aufgießen und einreduzieren lassen. Anschließend die Marillen, das Vanillemark und eine halbe Vanilleschote dazugeben und die Flüssigkeit einkochen lassen. Abschließend die Jasminblüten und einen Schuss Rum hinzugeben.

Für die süßen Brösel Weißbrotbrösel und Zucker gut durchmischen und auf ein Backblech geben. Butterflocken darauf verteilen und im Backrohr bei ca. 160° 15-20 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Für die Topfenockerl Eidotter, Zucker, Salz, Zitronenzesten und etwas Zitronensaft mit dem Topfen verrühren und das geriebene Brot untermengen. Aus der Masse Nocken formen und diese in siedendem (nicht kochenden!) Wasser ca. 5 Minuten garziehen lassen. (Das Kochwasser kann mit etwas Minze aromatisiert werden.) Danach herausnehmen und in den Bröseln wenden.

Die Marillen gemeinsam mit den Topfenockerl anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Minze garnieren. Mandeln darüber hobeln und lauwarm servieren.