

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Bauerntopfen mit Joghurt und Marillenröster

Koch: Hannes Müller

Zutaten

(4 Personen)

Für den Marillenröster

- 500 g Marillen (entkernt und geviertelt)
- 100 g Staubzucker
- 1 Msp. Zimt

Für das Joghurt-Parfait

- 150 g Joghurt
- 40 g Staubzucker
- Saft einer ½ Zitrone
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Obers

Für die Bauerntopfknödel

- 280 g Topfen
- 170 g Knödelbrot
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 90 g Kristallzucker

Quelle: ORF extra

- Salz
- Abrieb einer Zitrone
- Butter zum Anbraten

Für die Garnitur

- frische Minzblätter

Zubereitung

1. Für die Bauerntopfenknödel zuerst den Topfen mit dem Knödelbrot vermengen und vorerst beiseitestellen.
 2. Dann die Eier aufschlagen, dabei das Eiweiß vom Dotter trennen. Nun aus der Butter, dem Vanillezucker und den Eidottern einen Abtrieb zubereiten. Hierfür erst die Butter und den Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach die Eidotter zugeben. Die Masse verquirlen, bis sie ganz schaumig wird.
 3. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz steif schlagen und im Kühlschrank kaltstellen. Währenddessen mit einer Reibe die Schale von der Zitrone reiben.
 4. Nun die Topfen-Knödelbrot-Masse mit dem schaumigen Eidotter-Abtrieb vermengen und das geschlagene Eiweiß sowie den Zitronenabrieb unterheben. Die Knödelmasse anschließend auf ein Stück Frischhaltefolie geben, die Folie um die Masse legen und daraus einen Serviettenknödel bzw. eine Rolle formen (ca. 4 Zentimeter Durchmesser).
 5. Die Knödelmasse in der Frischhaltefolie im Dampfgarer bei 100° C für 30 Minuten garen (alternativ: für 30 Minuten in Wasser kochen), anschließend auf Zimmertemperatur herunterkühlen lassen.
- Tipp:** Den Bauerntopfenknödel für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen, damit er sich anschließend besser schneiden lässt.
6. Für das Joghurt-Parfait das Joghurt und den Staubzucker in einer Schüssel verrühren und eine halbe Zitrone hineinpressen. Die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und in 4 Esslöffel der Joghurtmasse in einem Topf erwärmen, sodass sich die Gelatine auflöst. Anschließend die aufgelöste Gelatine in die Joghurt-Masse einrühren, das Obers in einer Schüssel mit einem Handrührgerät steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurt-Masse heben. Die Parfait-Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrine geben und für zirka 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.
 7. Für den Marillenröster die Hälfte der Marillen in einen Topf geben, mit dem Staubzucker vermengen und bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind.

Danach die gekochten Marillen mit einem Pürierstab zu einer feinen Masse pürieren, die restlichen Marillen in das noch heiße Püree geben, unterrühren und nach Belieben mit Zimt abschmecken.

8. Die erkalteten Bauerntopfenknödel in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in reichlich Butter in einer Pfanne auf beiden Seiten für etwa 3 Minuten knusprig anbraten. Das Parfait aus dem Gefrierfach nehmen, aus der Terrine stürzen und mit einem heißen Messer in Scheiben schneiden.

9. Zum Schluss den Marillenröster als Spiegel in der Mitte eines flachen Tellers verteilen. Je eine Scheibe Bauerntopfenknödel und eine Scheibe Joghurt-Parfait daraufsetzen und mit frischen Minzblättern garnieren. Servieren und genießen.