

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

Fotocredit: Simeon Baker



Mozartknödel mit Kirschsauce

Köche: Alexander Hammerl, Thomas Hagmann

Zutaten

(4 Personen)

Für die Füllung

- 100 g Rohmarzipan
- 50 g gehackte Pistazien
- 150 g Nougat

Für den Topfenteig

- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 60 g Butter (flüssig)
- 60 g Mehl
- 60 g Grieß
- Salz
- Vanillezucker

Für die Brösel

- 150 g Butter
- 270 g Semmelbrösel
- Zucker
- gehackte Haselnüsse

Für die Kirschsauce

- 1 Glas Sauerkirschen
- 4 EL Zucker
- 1 1/2 EL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser

Für die Garnitur

- geschlagenes Obers
- beliebiges Speiseeis
(z.B. Mozart-Eis aus Nougat und Pistazien)

Zubereitung

1. Für die Füllung die gehackten Pistazien mit dem Rohmarzipan vermengen (= Pistazienmarzipan) und zu einer Rolle formen. Anschließend das Pistazienmarzipan in Scheiben schneiden und das Nougat in kleine Würfel schneiden. Dann in jede Pistazienmarzipan-Scheibe einen Nougatwürfel einhüllen und diese zu kleinen Kugeln formen.

2. Für den Topfenteig den Topfen, das Ei und die flüssige Butter in einer Schüssel verrühren. Danach das gesiebte Mehl mit dem Grieß vermengen und unterheben. Eine Prise Salz und etwas Vanillezucker dazugeben und den Teig 2 Stunden rasten lassen.

3. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5-7 cm dicken Rolle formen und diese in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe flach drücken, mit einer Pistazienmarzipan-Nougat-Kugel füllen und zu glatten Knödeln drehen.

Tipp: Sollte der Teig nach dem Rasten zu weich sein, einfach noch ein wenig Mehl einarbeiten.

4. Einen großen Topf mit nur ganz leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht die frischen Knödel hineingeben, die Platte ausschalten und die Knödel etwa 10 bis 15 Minuten darin ziehen lassen.

Tipp: Die Knödel können auch eingefroren werden – tiefgefroren benötigen sie etwa 20 bis 25 Minuten Kochzeit.

5. Für die Brösel die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, dann zuerst den Zucker und dann die Semmelbrösel dazugeben. Am Ende noch je nach Belieben gehackte Haselnüsse untermengen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, sobald sie gar sind und direkt in den Bröseln wälzen.

6. Für die Kirschsauce die Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen und den Saft in einem Topf aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Kirschwasser und dem Zucker vermengen, zum Kirschsaff hinzufügen und nochmal

aufkochen lassen. Die Kirschen beifügen und die Kirschsauce abkühlen lassen.

7. Die Mozartknödel nun auf einem flachen Teller mit der Kirschsauce und etwas frisch geschlagenem Obers servieren. Je nach Geschmack kann auch noch eine Kugel Mozart-Eis (Nougat-Pistazien-Eis) dazu gereicht werden.