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

Fotocredit: Simeon Baker

Schafmilch-Topfenknödel mit Schwarzbeer-Ragout

Koch: Fritz Grampelhuber

Zutaten
(4 Personen)

Für die Topfenknödel

- 500 g Schafstopfen
- 180 g Panko Brösel (= sehr grob gemahlene Weißbrotbrösel)
- 30 g Kristallzucker
- 75 g Staubzucker
- 25 g Vanillezucker
- 2 Eier
- 3 Eidotter
- 50 g flüssige Butter
- Rum für das Kochwasser
- Kristallzucker für das Kochwasser

Für die Butterbrösel

- 100 g Butter
- 180 g Semmelbrösel
- 60 g Feinkristallzucker
- 10 g Vanillezucker
- Zimt

Für das Bananen-Schwarzbeer-Ragout

- 60 g Kristallzucker
- 400 ml süßer Schaumwein
- 3 cl Weißwein
- 250 ml Schwarzbeersaft
- 20 g Vanillezucker
- 20 g Pfeilwurzen-Mehl (alternativ: Maisstärke)
- 1 Banane
- 500 g TK-Schwarzbeeren
- evtl. Rum nach Geschmack

Für die Garnitur

- frische Minze
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Topfenknödel den Schafstopfen, die Panko Brösel, den Kristallzucker, den Staubzucker, den Vanillezucker, die Eier, die Eidotter und die flüssige Butter in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend die Masse mindestens eine Stunde kaltstellen.

2. Für das Schwarzbeer-Ragout den Kristallzucker und den Vanillezucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen und dann mit dem süßen Schaumwein und dem Weißwein ablöschen.

3. Sobald der Alkohol verdampft ist, mit dem Schwarzbeersaft aufgießen, das Ragout etwas einkochen lassen und mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Pfeilwurzen-Mehl binden. Die Schwarzbeeren und die kleingeschnittene Banane beigeben und je nach Geschmack etwas Rum dazugeben.

4. Nun die Topfenmasse aus dem Kühlschrank nehmen und mit nassen Händen zu Knödeln formen. Die Knödel anschließend in leicht köchelndem Wasser mit einer Prise Zucker und einem Schuss Rum garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

5. Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel, den Feinkristallzucker, den Vanillezucker und etwas Zimt hineingeben und gut verrühren.

6. Zum Schluss die Topfenknödel aus dem Kochwasser nehmen und direkt in die Pfanne mit den Bröseln geben. Die Knödel darin wälzen und anschließen in einem tiefen Teller anrichten. Das Schwarzbeer-Ragout dazugeben und mit Staubzucker und frischer Minze garnieren.

Quelle: ORF extra