

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Topfenbällchen mit weihnachtlichem Rote Rüben-Beerenragout

Köchin: Tamara Lerchner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Topfenbällchen

- 250 g Mehl (glatt)
- 1 Pkg. Backpulver (16 g)
- 250 g Topfen
- 125 g Kristallzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 3 Eier
- Abrieb einer Zitrone
- 1 l Öl zum Frittieren

Für das Rote Rüben-Beerenragout

- 200 g gekochte Rote Rüben
- 100 g Kristallzucker
- 100 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 100 g Himbeermark (alternativ: Himbeeren mit Staubzucker gemixt)
- 200 g gemischte frische Beeren (Himbeeren, Brombeeren & Heidelbeeren)
- 1 TL Maisstärke

Quelle: ORF extra

- Mark einer 1/4 Vanilleschote
- Kardamom (gemahlen)
- 1 Sternanis
- Zimt (gemahlen)
- Fleur de Sel

Für die Garnitur

- 4 Minzblätter
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Topfenbällchen zuerst das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel miteinander vermengen.

2. In einer weiteren Schüssel den Topfen, die Eier, den Kristallzucker, den Vanillezucker und den Zitronenabrieb verrühren und in der Küchenmaschine aufschlagen. Dann das Mehl-Backpulver-Gemisch untermengen.

3. Nun das Öl in einen Topf geben und auf 170-180° C erhitzen. Die Topfen-Masse mit zwei Löffeln zu kleinen Bällchen formen und diese in dem heißen Öl ausbacken. Danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Die Löffel vorher im Öl eintauchen, dann bleibt der Teig anschließend nicht daran kleben.

4. Für das Rote Rüben-Beerenragout die Roten Rüben in kleine Würfel schneiden oder mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Dann in einem Topf den Kristallzucker leicht karamellisieren lassen und mit Port- und Rotwein ablöschen. Das Himbeer- und das Vanillemark einrühren und etwas Kardamom, Zimt und eine Prise Fleur de Sel sowie ein Sternanis dazugeben.

5. Nun die Maisstärke in etwas kaltem Wasser anrühren und unter das Ragout mischen. Das Ragout etwa 3 Minuten köcheln lassen, den Sternanis entfernen, die Roten Rüben begeben und die frischen Beeren untermischen, danach beiseitestellen und abkühlen lassen.

4. Zum Schluss je zwei Topfenbällchen auf dem Rote Rüben-Beerenragout in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Minzblatt und Staubzucker garnieren.