

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Topfenknödel im Kürbiskernmantel an Eisapfelmost-Sabayon

Köchin: Karin Leitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Topfenknödel

- 500 g Topfen
- 120 g zimmerwarme Butter
- 2 Eier
- 200 g Weißbrot-Bäckerbrösel ohne Rinde
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Salz

Für die Kürbiskernbrösel

- eine Handvoll Semmelbrösel
- zwei Handvoll gehackte Kürbiskerne
- 70 g Butter
- 70 g Kristallzucker

Für das Eisapfelmost-Sabayon

- 125 ml Eisapfelmost
- 4 Eidotter
- 50 g Kristallzucker

Für die Garnitur

- essbare Blüten

Zubereitung

1. Für die Knödel zuerst die zimmerwarme Butter in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eier einzeln untermischen und anschließend den Topfen, die Weißbrotbrösel, den Zitronenabrieb, den Vanillezucker und eine Prise Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig danach etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Knödel daraus formen. Die Knödel nun in einem Topf in leicht siedendem Salzwasser kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, danach vom Herd nehmen und noch 10 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

3. Währenddessen für die Kürbiskernbrösel die Semmelbrösel und die gehackten Kürbiskerne in einer Pfanne zuerst ohne Fett goldbraun rösten. Sobald sie etwas Farbe genommen haben die Butter hinzufügen und kurz weiter rösten, dann die Pfanne beiseitestellen.

4. Für das Eisapfelmost-Sabayon die Eidotter, den Kristallzucker und den Eisapfelmost in eine Metallschüssel geben und mit einem Schneebesen über heißem Wasserdampf schaumig aufschlagen, bis eine dickliche, cremige Konsistenz entsteht. Die Schüssel dann vom Herd nehmen und kurz weiterschlagen, bis das Sabayon leicht abgekühlt ist.

5. Zum Schluss den Kristallzucker zu den Butterbröseln geben und die fertigen Topfenknödel mit einem Siebschöpfer direkt in die Kürbiskernbrösel heben, darin wälzen und je zwei Knödel zusammen mit dem Eisapfelmost-Sabayon auf einem flachen Teller anrichten.