

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Topfenknödel mit Butterbrösel, Rhabarber-Erdbeer-Ragout & Schilcher Weinschaum-Creme

Koch: Bernd Konrath

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Topfenknödel

- 250 g Bröseltopfen
- 250 g feiner Topfen
- 2 Eier
- 5 EL Semmelbrösel
- 5 EL Weizengrieß
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- 1 Bio-Orange
- Vanillezucker
- 1 Zimtstange

Für die Butterbrösel

- 400 g Semmelbrösel
- 150 g Butter
- 70 g Kristallzucker

Für das Rhabarber-Erdbeer-Ragout

- 400 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren

Quelle: ORF extra

- 100 g Kristallzucker
- Saft einer ½ Zitrone
- 250 ml Erdbeersaft
- Mark einer Vanilleschote
- ¼ Sternanis

Für die Schilcher Weinschaum-Creme

- 4 Eidotter
- 200 g Kristallzucker
- 120 ml Schilcher Wein (alkoholfreie Variante: beliebiger Fruchtsaft)

Zubereitung

1. Für die Topfenknödel die beiden Topfensorten, die Eier, die Semmelbrösel, den Weizengriß, das Sonnenblumenöl und eine Prise Salz in einer Schüssel verrühren und die Masse für 10 Minuten ruhen lassen, sodass die Brösel und der Weizengriß etwas anziehen können.

2. Dann einen Topf mit Wasser füllen und den Vanillezucker, die Zimtstange und ein Stück Orangen-Schale hineingeben. Das Wasser zum Kochen bringen, aus der durchgezogenen Topfenmasse kleine (40-50 g schwere) Knödel formen und diese darin etwa 10 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Knödel noch einige Minuten zugedeckt darin ziehen lassen.

3. Währenddessen die Butterbrösel vorbereiten. Hierfür die Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Die Brösel hineingeben und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Am Ende den Kristallzucker unterrühren.

4. Für das Rhabarber-Erdbeer-Ragout den Rhabarber waschen, mit einem Messer die Fäden ziehen und die Stangen danach in 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Die Rhabarber-Stücke mit dem Kristallzucker einzuckern, kurz ziehen lassen und anschließend das entstandene Wasser weggießen (es enthält Bitterstoffe).

5. Nun den Erdbeersaft, den Zitronensaft, das Vanillemark und ein kleines Stück vom Sternanis in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und den Rhabarber darin weichkochen. Die Erdbeeren waschen, vierteln und zum fertigen Rhabarber geben – die Zimtstange und den Sternanis wieder entfernen.

6. Für die Schilcher Weinschaum-Creme die Eidotter mit dem Kristallzucker und dem Schilcher Wein in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen über Wasserdampf schaumig schlagen.

7. Zum Schluss die Topfenknödel aus dem Kochwasser heben und in den Butterbröseln wälzen. Dann das Rhabarber-Erdbeer-Ragout in einen tiefen Teller geben, je 3 Topfenknödel darauflegen und mit Butterbröseln bedecken. Die Schilcher Weinschaum-Creme in einem Kännchen dazu servieren.