

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

Fotocredit: Simeon Baker



Topfenknödel mit Schwarzeerröster und karamellisierter Schokolade

Koch: Florian Hipp

Zutaten

(4 Personen)

Für die Topfenknödel

- 250 Topfen
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 125 g Weißbrotbrösel
- 40 g flüssige Butter
- 1 EL Maisstärke
- 1 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 25 g Weizengrieß
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- Abrieb und Saft einer Orange
- ein Schuss Rum
- eine Handvoll weiße Schokoladendrops
- Butterbrösel zum Wälzen

Für den Schwarzeerröster

- 400 g Schwarzeeren
- 2 EL Waldhonig
- 2 cl Cointreau
- Vanillepuddingpulver zum Binden

Quelle: ORF extra

Für die karamellierte Schokolade

- eine Handvoll weiße Schokoladendrops

Für die Garnitur

- Staubzucker
- Minzblätter
- frischer Kerbel

Zubereitung

- 1.** Für die Knödel zuerst den Topfen in einem Sieb abhängen lassen und anschließend mit dem Ei, dem Eidotter, den Weißbrotbröseln, der flüssigen Butter, der Maisstärke, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Weizengrieß und dem Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schüssel glattrühren.
- 2.** Nun die Masse mithilfe eines Eisportionierers zu gleichgroßen Kugeln formen und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Währenddessen einen Topf mit Wasser, etwas Zucker, dem Orangen- und Zitronensaft und einem Schuss Rum zum Kochen bringen.
- 3.** Die Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen, jeweils mit ein paar weißen Schokoladendrops füllen, zu glatten Knödeln drehen und sofort für etwa 10 Minuten kochen lassen. Danach aus dem Wasser nehmen und direkt in den Butterbröseln wälzen.
- 4.** Für die karamellierte Schokolade das Rohr auf 180° C Umluft vorheizen. Die Schokoladendrops gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Rohr ein paar Minuten goldgelb backen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und mit einem Messer fein hacken.
- 5.** Für den Schwarzbeerröster den Waldhonig in einem Topf karamellisieren lassen. Dann mit dem Cointreau ablöschen, die Schwarzbeeren dazugeben und zum Kochen bringen. Mit etwas in Wasser angerührtem Vanillepuddingpulver binden.
- 6.** Zum Schluss die Topfenknödel auf dem Schwarzbeerröster auf einem flachen Teller anrichten, die karamellierte Schokolade darauflegen und mit Staubzucker und frischen Minzblättern garnieren.