

Topfen-Knödel im Mohn-Mantel mit Beeren-Röster

Für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

30 g weiche Butter	250 g Quark, 20 %	50 g Mehl
60 g Paniermehl	50 g Puderzucker	75 g geriebener Mohn
1 Ei	Salz	

Für den Beerenröster:

200 g gemischte TK-Beeren	2 Orangen	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	1 EL Maisstärke	30 g Butter
30ml brauner Rum	50 g Zucker	Minze

Für die Topfenknödel die weiche Butter mit Quark, Mehl, Bröseln, Ei und einer Prise Salz mischen und kurz ruhen lassen. Aus der Masse anschließend Topfenknödel formen und diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen. Die Knödel für circa zehn Minuten zugedeckt bei kleiner Flamme ziehen lassen. Danach den Mohn mit dem Puderzucker vermengen und die fertigen Knödel darin wälzen. Für den Beerenröster zunächst die zwei Orangen auspressen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Zucker darin leicht karamellisieren lassen, danach mit 50 Milliliter Orangensaft ablöschen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Ein paar Beeren für die Garnitur bei Seite legen, den Rest zusammen mit der Zimtstange und dem Vanillemark in den Topf geben und etwas einkochen lassen. Anschließend den Rum mit der Maisstärke anrühren und die Beerenmischung damit leicht abbinden. Die Topfenknödel auf dem Beerenröster anrichten und mit Beeren und Minzblättern garnieren.

Anna Stocsits am 20. November 2014