

Topfen-Knödel mit Himbeer-Spiegel

Für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

250 g Speisequark 40%	50 g Hartweizengrieß	200 g Paniermehl
2 Eier	100 g Butter	60 g Zucker
1 Prise Salz	2 EL Puderzucker	1 TL Zimt

Für den Himbeer-Spiegel:

400 g Himbeeren	1 Zitrone	2 Stiele Minze
2 EL Zucker	1 Päckchen Vanille-Zucker	

Für die Topfenknödel:

Topfen, Eier, 40 g Zucker, Salz und Grieß verrühren. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und in siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Paniermehl und 20 g Butter zugeben, leicht bräunen lassen. Knödeln darin wenden.

Für den Himbeer-Spiegel:

Himbeeren verlesen, waschen, mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen, unter das Püree rühren. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren beiseitelegen.

Topfenknödel mit Himbeer-Spiegel auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren, Puderzucker bestäuben und servieren.

Hans Lehner am 06. Juli 2017