

# Marillen-Quark-Knödel, Schoko-Kern, Pistazien-Mantel

**Für zwei Personen**

**Für die Marillen-Quark-Knödel:**

|                   |              |                             |
|-------------------|--------------|-----------------------------|
| 6 reife Aprikosen | 1 Zitrone    | 100 g weiße Blockschokolade |
| 600 g Magerquark  | 3 EL Schmand | 1 Ei                        |
| 70 g Mehl         | 70 g Grieß   | 60 g Semmelbrösel           |
| 4 EL Zucker       | Salz         |                             |

**Für den Pistazien-Panko-Mantel:**

|                          |             |             |
|--------------------------|-------------|-------------|
| 100 g gehackte Pistazien | 100 g Panko | 50 g Zucker |
| 50 g Butter              |             |             |

**Für die Nussbutter:**

200 g Butter

**Für die Garnitur:**

|                     |                  |                             |
|---------------------|------------------|-----------------------------|
| 125 g Crème-fraîche | 50 g Puderzucker | $\frac{1}{2}$ Vanilleschote |
| Puderzucker         |                  |                             |

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser für die Knödel zum Sieden bringen.

Für die Marillen-Quark-Knödel Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Magerquark mit Ei, Mehl, Grieß, Semmelbröseln, Schmand, Zucker und Zitronenabrieb zu einem Teig verkneten und kurz ins Gefrierfach stellen.

Weißer Schokolade in kleine Würfel schneiden. Aprikosen waschen, trockenreiben, halbieren, Kern entfernen und durch einen Würfel der weißen Schokolade ersetzen. Teig aus dem Gefrierfach nehmen, jeweils etwa einen Esslöffel Masse abstechen und Knödel formen. Flach drücken, je eine gefüllte Aprikose in die Mitte geben und mit dem Teig umschließen. Knödel in siedendes Wasser geben und circa zehn Minuten gar ziehen lassen.

Für den Pistazien-Panko-Mantel Butter zerlassen. Zucker unterrühren und schmelzen lassen. Panko zugeben und hellbraun anrösten. Abkühlen lassen und mit den gehackten Pistazien vermischen.

Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in den Pistazien-Panko-Bröseln wenden.

Für die Nussbutter Butter schmelzen und bei niedriger Temperatur so lange köcheln lassen, bis die flüssige Butter einen hellen Braunton erreicht.

Für die Garnitur Mark aus der Vanilleschote kratzen. Crème fraîche mit Puderzucker und Vanillemark verrühren und in eine Dosier-Flasche füllen.

Marillen-Quark-Knödel mit weißem Schoko-Kern im Pistazien-Panko-Mantel mit Nussbutter auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Vanille-Crème-fraîche garnieren und servieren.

Tobias Zwick am 30. Mai 2016