

Topfen-Nockerl mit Erdbeer-Ragout und Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für die Topfenockerln:

250 g Magerquark, 20%	100 g weiche Butter	150 g Zucker
1 Ei	10 g Weichweizengrieß	25 g Mehl
2 Bund Basilikum	1 Zitrone	1 Orange
80 g Semmelbröseln	80 g Panko	

Für die Schokoladensauce:

100 ml Sahne	25 g Zartbitterschokolade	25 g Vollmilchschokolade
30 ml Orangenlikör	2 EL flüssiger Honig	

Für die Erdbeeren:

500 g Erdbeeren	1 Zitrone	2 Zweige Basilikum
200 g Puderzucker		

Für die Topfenockerln:

Die Flüssigkeit aus dem Magerquark mit Hilfe eines Tuchs gut ausdrücken. Anschließend den Quark mit 40 g geschmolzener Butter, dem Zucker, dem Ei, dem Mehl und dem Grieß vermengen. Menge auf zwei Schüsseln aufteilen. Von der Zitrone und der Orange die Schale abreiben, Früchte halbieren, auspressen und jeweils den Saft auffangen.

1 Bund Basilikum in heißem Wasser blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und pürieren. Basilikumpüree unter die eine Masse heben und mit Zitronenabrieb und Saft abschmecken. Eventuell mit Semmelbröseln binden.

Die andere Masse mit Orangenschalenabrieb sowie 3 EL Orangensaft abschmecken.

Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und diese in siedendem Wasser gar ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle abschöpfen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel zugeben, goldbraun rösten. Orangen- und Basilikumockerln darin wälzen.

Für die Schokoladensauce:

Schokolade fein hacken, Sahne aufkochen und Schokolade darin schmelzen. Mit Orangenlikör und Honig abschmecken.

Für die Erdbeeren:

Von der Zitrone Zesten abreiben, dann Zitrone halbieren und den Saft beider Hälften auspressen. Erdbeeren waschen, Strunk herausschneiden. Die Hälfte der Erdbeeren zusammen mit Zesten, Zitronensaft und Puderzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und mit dem Erdbeerpüree marinieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und unterheben.

Zweierlei Topfenockerln mit Erdbeerragout und Schokoladensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Schönfelder am 13. September 2017