

Nougat-Knödel mit Orangen-Ragout

Für zwei Personen

Für die Knödel:

250 Magerquark	80 g Nougat	1 Orange
1 Zitrone	100 g Kokosflocken	1 Ei
2 EL Brösel	60 ml Rum	1 TL dunkles Kakaopulver
1 Vanilleschote	100 g feiner brauner Zucker	1 Prise Salz

Für das Orangenragout:

2 große Orangen	250 ml Orangensaft	1 EL Ahornsirup
40 ml Rum	1 Zimtstange	$\frac{1}{2}$ Sternanis
2 Nelken	1 Zweig Minze	1 TL Speisestärke
10 g Butter	1 EL feiner Zucker	

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für die Knödel:

Die Kokosflocken im Ofen oder einer Pfanne goldbraun rösten. 50 g Nougat zerlassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Quark mit Ei, Salz, Brösel, Rum, Orangen- und Zitronenschale, dem Mark einer $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, Kakaopulver und zerlassenen Nougat mischen und für 20 Minuten kaltstellen.

Anschließend 6 Knödel aus der Masse formen und mit je 5 g Nougat füllen. Im siedendem, mit Rum, der ausgekratzten Vanilleschote und braunem Zucker gewürzten Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Danach in Zucker und den Kokosflocken wälzen.

Für das Orangenragout:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter dazugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Zimtstange, Sternanis und Nelken dazugeben und etwas einkochen lassen. Orangen schälen und filetieren. Den eingekochten Saft mit etwas Rum abschmecken und mit Speisestärke ein bisschen binden. Mit Ahornsirup abschmecken. Die Orangenfilets kurz in der Sauce erwärmen und sofort anrichten. Minze abrausen, trockenwedeln, kleinhacken und Ragout damit garnieren.

Für die Garnitur:

Knödel mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerda Frauenlob am 27. Februar 2020