

Topfen-Knödel, Orangen-Kompott und Sauerrahm-Eis

Für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

70 g Grieß	$\frac{1}{2}$ Zitrone	250 g Topfen (20%)
1 Ei	150 g Semmelbrösel	2 EL weiche Butter
100 g Zucker	2 TL Zimt	Salz

Für das Sauerrahm-Eis:

$\frac{1}{2}$ Limette	250 ml Sauerrahm	75 g Mascarpone
40 g Puderzucker		

Für das Orangenkompott:

2 Orangen	150 ml Orangensaft (100%)	3 EL Orangenlikör
1 EL Speisestärke	1 Sternanis	1 Zimtstange
4 EL Zucker		

Für den Kürbiskern-Krokant:

100 g Kürbiskerne	120 g Zucker	2 EL Butter
1 Zweig Minze		

Für die Topfenknödel:

Die Zitronenschale abreiben und den Abrieb mit dem Topfen, Ei, Grieß, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Zucker und 2 EL Butter in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig sofort etwa 20-25 Minuten kaltstellen. Danach herausnehmen und kleine Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Knödel darin etwa 5 Minuten sieden lassen.

1 EL Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen, Rest Brösel und Zimt hinzufügen und braun rösten. Knödel zum Schluss in der Zimt-Bröselmischung schwenken.

Für das Sauerrahm-Eis:

Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Sauerrahm mit Puderzucker und Mascarpone mit dem Schneebesen verrühren.

Limettensaft und -abrieb dazugeben. Masse kurz kaltstellen und in die Eismaschine geben.

Für das Orangenkompott:

Orangen schälen und Filets ausschneiden. Restlichen Saft aus den filetierten Orangen pressen. Zucker im Topf schmelzen und mit Orangenlikör ablöschen. Orangensaft und den frisch gepressten Saft mit Zimtstange und Sternanis hinzugeben und einkochen lassen. Eventuell mit Speisestärke abbinden. Zum Schluss Orangenfilets in den Topf dazugeben, kurz mitkochen lassen und vom Herd nehmen.

Für den Kürbiskern-Krokant:

Kürbiskerne hacken. Butter schmelzen und Zucker hinzugeben. Sobald die Butter flüssig ist, Kürbiskerne hinzugeben und verrühren. Auf einer Silikonmatte ausgießen und auskühlen lassen. Ins Gefrierfach geben und zum Schluss mit einem Nudelholz kleinhacken. Minze abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Schneider am 28. Oktober 2020