

Topfen-Knödel mit Marillen-Röster

Für zwei Personen

Für den Knödel:

70 g Hartweizengrieß	250 g Topfen (20%)	1 Ei
10 g weiche Butter	1 Schuss Strohrum	2 EL Semmelbrösel
1 Stange Zimt	30 g Butter	30 g Semmelbrösel
Salz		

Für den Marillentröster:

250 g frische Marillen	1 Orange, Zeste	1 Zitrone, (Saft, Zeste)
1 Schuss Amaretto	25 g Kristallzucker	

Für die Garnitur:

1 Pfirsich	1 Zweig frische Minze	Puderzucker
------------	-----------------------	-------------

Für den Knödel:

Die weiche Butter mit dem Ei, Topfen, Semmelbrösel und Grieß vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend daraus Knödel formen und im siedenden Salzwasser mit Zimtstange und Rum ca. 12-15 Minuten köcheln lassen. Herausheben und abtropfen lassen. Brösel und Butter in einer Pfanne goldbraun anrösten und Knödel darin wälzen.

Für den Marillentröster:

Marillen waschen, abtrocknen, halbieren und den Kern entfernen.

Orangen- und Zitronenzeste herunterschneiden. Etwas Wasser mit Zesten, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazu geben und langsam einkochen lassen. Zesten entfernen, mit Amaretto verfeinern.

Vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Pfirsich waschen und fächerartig aufschneiden. Marillen in tiefe Teller geben, Knödel darauf setzen und mit Butterbrösel, Minze und Puderzucker garnieren und servieren.

Katharina Ley am 11. November 2020