Frischkäse-Nockerl mit Butter-Bröseln, Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Nockerl:		
125 g Frischkäse	1 Ei	Haferdrink
5-6 EL Paniermehl	2-3 EL Semmelbrösel	Salz
Für die Butterbrösel:		
70 g Butter	100 g Paniermehl	2 EL gemahl.Haselnüsse
2 EL Zucker	1 Päck. Vanillezucker	
Für die Erdbeersauce:		
150 g Erdbeeren	1 Zitrone, davon Saft	20 g Puderzucker
Für die Zitronen-Vanillesauce:		
125 g Sauerrahm	1 Zitrone, (Saft, Abrieb)	3 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt		
Für die Garnitur:		
2-4 Erdbeeren	1-2 Zweige Minze	Puderzucker

Für die Nockerl:
Den Frischkäse glattstreichen und mit Ei, Paniermehl, Semmelbrösel und ein wenig Salz verrühren. Haferdrink (alternativ Wasser oder Kuhmilch) in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nocken formen und in dem Haferdrink bei schwacher Hitze für 10 Minuten köcheln lassen.
Für die Butterbrösel:
Butter in einer Pfanne zerlassen und mit Paniermehl, Zucker, Vanillezucker und geriebenen Haselnüssen hellbraun rösten. Fertige Nockerl in Brösel wenden.
Für die Erdbeersauce:
Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und grob schneiden. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Puderzucker hineinmixen, mit Zitronensaft abschmecken und nochmals mixen. Zum Schluss durch ein feines Sieb streichen und die Erdbeersauce auffangen.
Für die Zitronen-Vanillesauce:
Zitronenschale reiben, Saft auspressen und auffangen. Sauerrahm mit Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren. Anschließend mit Zitronensaft und -schale abschmecken.
Für die Garnitur:
Erdbeeren putzen und klein schneiden. Nockerl mit Erdbeeren und Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Michaela Mayr am 17. April 2023