

Nougatknödel, Haselnuss-Brösel und -Soße

Für zwei Personen

Für die Nougatknödel:

250 g Topfen, abgetropft	1 E, gut abgetropft	80 g Nougat
3 EL Semmelbrösel	3 EL Weizengrieß	2 EL neutrales Öl
Salz		

Für das Apfel-Carpaccio:

1 großer Apfel	2 Orangen, Abrieb, Saft	50 ml brauner Rum
1 Zimtstange	1 Sternanis	1 EL Zucker

Für die Haselnussauce:

200 ml Sahne	1 Schuss Milch	3 TL Haselnussmus
1 TL Vanillezucker	1 TL Speisestärke	

Für die Haselnussbrösel:

80 g gehackte Haselnüsse	50 g Butter	2 EL brauner Zucker
1 TL gemahlener Zimt		

Für die Nougatknödel:

Alle Zutaten, bis auf den Nougat, zu einem glatten Teig verrühren und eine halbe Stunde quellen lassen. Nougat in sechs Würfel schneiden.

Teig in sechs Portionen teilen und je einen Teil mit befeuchteten Händen flach drücken, einen Nougatwürfel in die Mitte setzen und zu runden Knödel formen.

Die Knödel 12 Minuten im siedenden, leicht gesalzenem Salzwasser garen. Knödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und anschließend in der Pfanne mit den Haselnüssen (s.u.) wenden.

Für das Apfel-Carpaccio:

Apfel schälen, mittig entkernen und in dünne Scheiben hobeln.

Rum, Orangensaft, Zimtstange, Sternanis und Zucker aufkochen und über die Apfelscheiben gießen. Bis zum Anrichten ziehen lassen. Ggf. mit Orangenabrieb abschmecken.

Für die Haselnussauce:

Alle Zutaten miteinander aufkochen. Speisestärke mit Milch glattrühren und zur Sauce geben. Sauce kurz vor dem Anrichten mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Für die Haselnussbrösel:

Haselnüsse in der Pfanne anrösten bis sie anfangen zu duften. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Temperatur herunterdrehen und Butter und Zimt hinzugeben.

Anna Haase am 21. Februar 2024