

Mozartknödel mit Pistazien-Creme, Pistazienkrokant

Für zwei Personen

Für die Mozartknödel:

2 Mozartkugeln	1 Ei	50 g Butter
250 g Magerquark	100 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
100 g Pankobrösel	1 Prise Salz	Salz

Für das Pistazienkrokant:

60 g Pistazienkerne	30 g Zucker
---------------------	-------------

Für die Pistaziencreme:

100 g Pistazienmark	100 g Sahne	50 ml Milch
12 g Zucker		

Für die Himbeeren:

250 g frische Himbeeren	1 Zitrone, Abrieb, Saft	150 g dunkle Kuvertüre
2 g Agar Agar	1 Schuss Himbeergeist	20 g Zucker

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Für die Mozartknödel:

Die Butter und Ei schaumig rühren. Quark, Mehl, Grieß und Salz hinzufügen und zu einem Teig kneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig zu Knödel formen, mit je einer Mozartkugel füllen und in Salzwasser 10-12 Minuten unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. In einer beschichteten Pfanne Pankobrösel in Butter unter ständigem Rühren anrösten und die abgetropften Knödel in den gerösteten Bröseln wälzen.

Für das Pistazienkrokant:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und ganze Pistazien hinzugeben. Auskühlen lassen und im Anschluss Pistazien klein hacken.

Für die Pistaziencreme:

Pistazienmark, Sahne, Milch und Zucker vermengen und in die Espumafflasche füllen. Zwei Kapseln eindrehen, schütteln und weiterverwenden.

Für die Himbeeren:

Acht schöne Himbeeren beiseitelegen. Schale der Zitrone reiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Himbeeren (ca. 150 g) mit Stabmixer pürieren, etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb, Himbeergeist und Agar Agar hinzufügen. Alles aufkochen lassen, schnell durch Sieb streichen und auf Teller abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse nochmals mit Stabmixer pürieren.

Kuvertüre schmelzen, auf Teller streichen, die acht Himbeeren daraufstellen und in den Tiefkühler stellen. Schließlich die Himbeeren mit dem Gel befüllen.

Für die Garnitur:

Knödel mit Puderzucker bestäuben.

Knödel auf Tellern anrichten, Krokant darüber streuen und mit Pistaziencreme und Himbeeren servieren.

Thomas Schreiner am 26. Februar 2024