

Rhabarber-Topfenknödel, -Perlen, -Stroh, Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Knödel:

2 Stangen Rhabarber	2 Toastscheiben	1 Zitrone, Saft, Abrieb
250 g Quark, 20%	1 Ei	70 g Butter
80 g Weizenmehl	2 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz		

Für die Butter-Brösel:

50 g Butter	100 g Panko	1 Pck. Vanillezucker
40 g Zucker	1 Prise Salz	

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	3 Eier	125 ml Milch
125 g Sahne	40 g Zucker	1 Prise Salz

Für das Rhabarber-Stroh:

Rhabarberfäden, von oben Öl

Für die Rhabarber-Perlen:

200 ml Rhabarbersaft	½ Zitrone, Saft	500 ml eiskaltes Rapsöl
2 TL Agar-Agar		

Für die Garnitur:

bunte essbare Blüten

Für die Knödel:

Den Rhabarber waschen und schälen. Einige Streifen für das Rhabarberstroh beiseitestellen. Rinde vom Toast abschneiden und im Multizerkleinerer mixen.

Rhabarberstangen der Länge nach dritteln und dann in ca. 1 cm Stückchen schneiden. Vanillezucker und ca. 1 Esslöffel Zitronensaft mit den Rhabarberstückchen gut vermengen und einen Moment durchziehen lassen.

Ei mit der Butter schaumig rühren. Toastbrösel, Quark, Zucker, Salz und Zitronenabrieb, sowie das Mehl kurz unterrühren und den Teig auf einem bemehlten Brett zu einer Rolle formen. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen. Teig in sechs gleichgroße Scheiben schneiden und in der bemehlten Hand flach ausformen.

Von dem marinierten Rhabarber jeweils 1 Teelöffel in die Mitte geben und zu einer geschlossenen Kugel ausformen. Anschließend Klöße in siedendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten garen. Abtropfen lassen.

Für die Butter-Brösel:

Butter im Topf schmelzen und mit Panko, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Knödel in der Brösel-Butter vorsichtig schwenken.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Schote und Mark in einem Topf zusammen mit Milch, Sahne und Zucker und Salz unter Rühren aufkochen. Eier trennen und Eigelbe in einer Schüssel gut verquirlen, 1/3 der heißen Milchmischung abnehmen und zu den Eigelben geben.

Alles gut verquirlen. Die angerührten Eigelbe zur restlichen Milchmischung in den Topf geben. Alles zusammen bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig geworden ist.

Sofort durch ein feines Sieb streichen, kalt werden lassen. Vor dem Servieren mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Für das Rhabarber-Stroh:

Rhabarberfäden, von oben, in heißem Öl in einer Fritteuse frittieren und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Rhabarber-Perlen:

Rapsöl in einem hohen Glasgefäß für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Rhabarbersaft und Zitronensaft in einem Topf aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Agar-Agar hinzugeben und nochmals aufkochen lassen. Masse etwas abkühlen lassen und in eine Portionierflasche geben. Tröpfchenweise in das kalte Öl träufeln. Perlen mit einem Sieb vom Öl trennen und mit kaltem Wasser abspülen.

Für die Garnitur:

Blüten als Garnitur verwenden.

Anja Steffen am 16. April 2024