

# Frischkäse-Knödel mit Rhabarber-Kompott

**Für 4 Personen**

**Für das Rhabarberkompott:**

1 Vanilleschote	500 g Rhabarber	1/8 l trockener Weißwein
2 EL Zucker	1 EL Speisestärke	3 EL Orangensaft

**Für die Knödel:**

150 g Weißbrot	200 g Schichtkäse	125 g Butter
100 g Puderzucker	3 Eigelb	1 Ei
Saft, Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Vanilleschote	1000 ml Milch
4 EL Zucker	1 EL Butter	

Für das Kompott:

Vanilleschote längs einschneiden. Das Mark herauskratzen. Rhabarber waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Vanillemark und -schote mit Wein und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten dünsten. Stärke und Orangensaft verrühren. Unter den Rhabarber rühren und einmal aufkochen lassen. Das Kompott kalt stellen.

Für die Knödel:

Den Schichtkäse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden. Die Rinde ebenfalls fein würfeln und beiseite stellen. Butter, Puderzucker, Eigelb und Ei schaumig schlagen. Brotwürfel unterheben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Schichtkäse durch das Sieb streichen. Mit Zitronensaft und -schale unter die Brotmasse rühren. Aus der Masse etwa 8 Knödel formen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, Milch und 2 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten. Knödel in die Milch geben und darin etwa 15 Minuten pochieren lassen. Knödel aus der Milch nehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter und 2 EL Zucker schmelzen. Brotrindenwürfel zugeben und karamellisieren. Knödel mit den Bröseln und Rhabarberkompott anrichten

Vincent Klink am 04. April 2013