

Aprikosen-Quark-Knödel

Für 4 Personen

Für die Knödel:

250 g Quark 20%	2 Eigelb	50 g weiche Butter
100 g Mehl	1 Prise Salz	8 Aprikosen
8 Stück Würfelzucker	1 EL Zucker	1 Zimtstange

Für das Rieslingsabayon:

75 ml Riesling (Beerenauslese)	2 Eigelb	15 g Zucker
--------------------------------	----------	-------------

Für die Schmelze:

25 g Butter	100 g Semmelbrösel	Puderzucker
1-2 Stiele Minze		

Für die Aprikosenknödel:

Den Quark in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken (es werden circa 200 g getrockneter Quark für die Knödel benötigt). Eigelbe mit der Butter schaumig schlagen, Quark, Mehl sowie das Salz unterrühren. Die Masse etwa 20 Minuten ruhen lassen. (Falls die Masse zu weich oder klebrig ist, noch etwas Mehl oder Semmelbrösel einarbeiten). Die Aprikosen abspülen und trockentupfen. Aprikosen einschneiden (nicht durchschneiden!) und den Stein entfernen. Die Aprikosen mit jeweils einem Stück Würfelzucker füllen und fest zusammendrücken. Den Quarkteig mit bemehlten Händen in 8 Portionen teilen und diese zu flachen Kreisen drücken. Auf jeden Kreis eine gefüllte Aprikose legen, mit dem Teig umhüllen und zu runden Knödeln formen. In einem Topf reichlich Wasser mit Zucker und der Zimtstange zum Kochen bringen, die Aprikosen-Quark-Knödel hineingeben, einmal aufkochen lassen und die Knödel bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Rieslingsabayon:

Wein, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel cremig verrühren und dann über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen so lange luftig aufschlagen, bis ein schaumiges Sabayon entstanden ist.

Für die Schmelze:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel untermischen und hellbraun rösten. Die fertigen Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und portionsweise in den Butter-Bröseln wenden. Das noch warme Rieslingsabayon auf Tellern verteilen, die Aprikosen-Quark-Knödel darauf anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Minzeblättchen garnieren.

Frank Buchholz am 22. Juli 2013