

Topfen-Nockerl mit Gewürztraminer-Sabayon

Für zwei Personen

1 unbehandelte Orange	50 g Weißbrotwürfel, ohne Rinde	75 g Semmelbrösel
250 g Quark	15 g Mehl	3 Eier
60 g Butter	20 g flüssige Butter	1 Zweig Minze
80 ml Gewürztraminer	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 TL Zimt	1 EL Vanillezucker	Puderzucker

Wasser in einem Topf erhitzen. Den Quark mit einem Ei, 25 Gramm Zucker, der flüssigen Butter, den Weißbrotwürfeln und dem Mehl zu einem Teig kneten. Anschließend mit Salz, einer Prise Zimt und dem Vanillezucker abschmecken und den Teig etwa 25 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe eines Eisportionierers Bällchen abstechen, in den Händen rund rollen und in leicht siedendem Wasser etwa acht Minuten garen. Für die Schmelze die Butter in einer Pfanne schmelzen, einen Esslöffel Zucker, die Semmelbrösel und den übrigen Zimt zugeben und unter Rühren goldgelb anrösten. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen und die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in eine große Schlagschüssel geben. Die Orangenschale abreiben. Den Wein sowie die Orangenschale zugeben und alles gut verrühren. Anschließend über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen und weiß werden lassen. Abschließend vom Wasserbad nehmen und noch eine weitere Minute weiterschlagen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die fertigen Nockerl aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Schmelze wenden. Die Nockerl auf Tellern anrichten und mit Puderzucker, der Sabayon sowie mit der Minze garnieren.

Johann Lafer am 19. Januar 2011