

Quark-Knödel in Kürbiskern-Schmelze mit Aprikosen-Ragout

Für 4 Personen

130 g Butter	130 g Zucker	1 EL Vanillezucker
1 Prise Zimt	1 Prise Salz	2 Eier
250 g Magerquark	60 g Speisestärke	2 Zitronen, unbehandelt
100 g Zwieback	50 g Mandeln, gemahlen	1 Orange, unbehandelt
80 g Löffelbiskuits	80 g Kürbiskerne	2 EL Puderzucker
500 g Aprikosen	20 g Ingwer	50 ml Weißwein
1 Schote Vanille	Minze, zur Garnitur	1 Prise Zucker
Salz		

80 Gramm Butter mit 80 Gramm Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen und mit einer Prise Salz und Zimt würzen. Die Eier trennen. Eine Zitronenhälfte halbieren und auspressen. Den Zwieback in einer Küchenmaschine fein mahlen. Nun die Eidotter, den Quark, die Stärke, den Zitronensaft, die Zitronenschale, den gemahlene Zwieback und die Mandeln zu der Butter-Zucker-Mischung geben und unterrühren. Anschließend aus der Quarkmasse tischtennisgroße Knödel formen. Die Orange und die übrige Zitrone von der Schale befreien. Danach Wasser mit der Orangen- und Zitronenschale in einem großen Topf zum Sieden bringen und mit etwas Zucker und Salz würzen. Die Knödel hineingeben und sieben Minuten darin ziehen lassen. Das Löffelbiskuit zerbröseln. Die Kürbiskerne fein hacken und mit den Biskuitbröseln in einer Pfanne anrösten. Die übrige Butter zugeben, schmelzen lassen und unter die Brösel rühren. Den Puderzucker darüber verteilen und alles gut mischen. Die Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Kürbiskernschmelze wenden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Den Ingwer schälen, fein reiben und zum Zucker geben. Das Vanillemark zugeben, alles mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Aprikosenspalten zufügen, unter den Sud schwenken und abkühlen lassen. Das Aprikosenragout mit den Knödeln auf Tellern servieren und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 03. September 2011