

Quark-Knödel mit Erdbeeren und Vanille-Soße

Für 6 Personen:

Für die Knödel:

700 g Magerquark	2 Eier	100 g Hartweizengrieß
100 g Mehl (Type 405)	100 g weiche Butter	25 g Zucker
1 Bio- Limette	0.5 Vanille-Schote	100 g Paniermehl
100 g Butter		

Für die Erdbeeren:

500 g Erdbeeren	1 Bund Rucola	200 ml Orangensaft
1 Bio- Orange	1 EL Orangenlikör	1 EL Zucker
Zutaten	500 ml Sahne	1 Vanille-Stange
3 Eigelb	50 g Zucker	

Für die Knödel:

Ein Küchentuch in ein großes Sieb legen. Den Quark hineingeben und mit dem Küchentuch abdecken. Einen schweren Gegenstand auf den Quark stellen. Das Sieb auf einen Topf geben und den Quark über Nacht abtropfen lassen.

Die abgetropfte Quarkmasse mit Grieß, Mehl, 2 Eiern, Zucker und weicher Butter gut verkneten. Die Hälfte der Limette abreiben, Mark auskratzen und beides zu der Masse hinzufügen. 1 Stunde ruhen lassen, dann Klöße formen. Dafür die Hände etwas anfeuchten.

Wasser in einen Topf füllen und erhitzen - das Kochwasser soll nur leicht simmern.

Die Klöße hineingeben und je nach Größe 10-20 Minuten garen. Wenn sie längere Zeit an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

Die Knödel herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin leicht anrösten, sie dürfen aber nicht zu dunkel werden. Die Klöße in den Bröseln wälzen und mit den Erdbeeren und der Creme servieren.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren putzen, in Stücke schneiden und mit etwas Zucker 20 Minuten marinieren. Rucola säubern und in feine Stücke schneiden. Die Orangenschale mit einem Ziselierer in feinen Streifen abziehen. Orange auspressen und mit dem Orangensaft erhitzen. Auf eine Menge von 2-3 EL reduzieren. Orangensaft und Orangenschale zu den Erdbeeren geben. Zum Schluss den Rucola unterheben.

Zutaten Vanille-Stange auskratzen. Eigelbe mit Zucker in einen Stieltopf geben und schaumig rühren. In einem anderen Topf die Sahne mit dem Vanillemark aufkochen und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Nun die Eier-Zuckermasse erwärmen und die Sahne portionsweise und unter ständigem Rühren dazugeben. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte ziehen, damit die Masse nicht zu heiß wird und ausflockt.

Der ständige Wechsel zwischen heiß und kalt braucht etwas Übung, aber so entsteht ohne aufwändiges Erwärmen über dem Wasserbad in kurzer Zeit eine perfekte Vanillesoße.

Rainer Sass am 25. Mai 2021