

Parmesan-Knödel auf Tomaten-Basilikum-Soße

Für 2 Personen

Für die Knödel:

200 g Quark	2 Eigelb	10 g Kartoffelmehl
60 g Parmesan	Mehl, Salz, Pfeffer	

Für die Tomaten-Basilikumsauce:

3 Schalotten	2 Tomaten	100 ml Weißwein
100 ml Wermut	250 ml Geflügelfond	150 ml Sahne
30 g Basilikum	Salz, Pfeffer, Olivenöl	

Für die Knödel Quark gut abtropfen lassen. Anschließend in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Ausgedrückten Quark in eine Schüssel geben. Mit Eigelb, Kartoffelmehl, 30 g Parmesan, Salz und Pfeffer vermischen. Abdecken und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend aus der Masse etwa 4 tennisballgroße Knödel formen. Mehl in einen tiefen Teller geben. Knödel kurz darin wälzen, abklopfen und in Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Sauce Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und in ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und die Tomaten häuten. Tomaten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Schalottenwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Weißwein und Wermut zugeben und fast vollständig einkochen lassen. Geflügelfond unterrühren und alles erneut auf 1/3 einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abspülen, die Blättchen von den Stielen zupfen. Basilikum in feine Streifen schneiden. Basilikum unter die Sauce rühren und mit einem Pürierstab pürieren. Die Sauce durch ein Sieb geben. Tomatenwürfel unterrühren. Kurz erwärmen und abschmecken. Die Sauce auf 2 tiefe Teller verteilen. Je 2 Knödel im restlichen Parmesan wälzen. Knödel zur Sauce geben und anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Juni 2013