

Topfen-Knödel, Rhabarber, Wildkräuter, Sauerrahm-Eis

Für 4 Personen

Für die Knödel:

200 g Quark	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	250 ml Milch
60 g Butter	3 EL Zucker	1 $\frac{1}{2}$ Vanilleschoten
1 Prise Salz	80 g Hartweizengrieß	1 Ei
2 Eigelbe	3 EL gemahlene Mandeln	

Für den Rhabarber:

400 g Rhabarber	80 g Puderzucker	1 Vanillestange
-----------------	------------------	-----------------

Für das Sauerrahmeis:

3 Limetten	375 g Sauerrahm	100 g Puderzucker
12,5 g Milchpulver		

Für die Wildkräuter:

150 g Wildkräuter	3 Zweige Estragon	1 TL brauner Zucker
-------------------	-------------------	---------------------

Für die Knödel:

Den Quark über Nacht in einem Küchentuch aufhängen, damit er gut austropft. Er muss sehr trocken sein. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Milch, Butter, 2 EL Zucker, $\frac{1}{2}$ Vanilleschote und Salz aufkochen. Den Hartweizengrieß einrühren und solange abbrennen, bis eine feste Masse entsteht. Die Masse in eine Schüssel geben. Vanillestange entfernen. Die Eier und den Quark mit einem Handrührgerät unterrühren. Den Abrieb der Zitrone ebenfalls einrühren und die Masse abgedeckt kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Für den Rhabarber:

Den Rhabarber waschen, wenn die Schale zu dick ist schälen und in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den Puderzucker darüber stäuben. Die Vanillestange vierteln und dazwischen legen. Den Rhabarber im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Vom Blech nehmen und den Saft aufbewahren. Eventuell einkochen, da er eine sirupartige Konsistenz haben sollte.

Für das Sauerrahmeis:

Von 2 Limetten die Schale abreiben, dann alle Limetten auspressen. Limettensaft und -schale mit Sauerrahm, Puderzucker und Milchpulver gut verrühren und in einer Eismaschine geschmeidig frieren.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Wenn die Knödelmasse fest ist, daraus schöne Knödel formen. Ca. 1,5 l Wasser mit 1 EL Zucker, einer Prise Salz und 1 Vanilleschote aufkochen. Die Knödel darin ca. 15 Minuten simmern lassen, das Wasser darf nicht mehr kochen! Knödel vorsichtig herausnehmen, in geröstetem Mandelgrieß wälzen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und sehr fein schneiden, schöne Spitzen als Garnitur aufbewahren. Kräuter kurz vor dem Servieren mit dem Zucker mischen. Den Rhabarber auf den Tellern verteilen und mit dem Rhabarbersirup glasieren. Die Knödel daneben anrichten. Den Wildkräutersalat in einem Metallring daneben anrichten und das Eis darauf setzen. Mit den Wildkräuterspitzen garnieren.

Michael Kempf am 25. April 2014