

Nougat-Knödel mit Marillen-Ragout

Für 4 Personen

Marillenragout:

275 g Marillen (Aprikosen)	50 g Zucker	1 Vanilleschote
1/2 TL Bio-Zitronenschale	1/2 TL Orangenschale	70 ml lieblicher Weißwein
70 ml weißer Portwein	70 ml Marillenwasser	1 EL Butter

Für die Knödel:

270 g Speisequark	100 g altbackenes Weizenbrot	30 g weiche Butter
60 g Puderzucker	Salz	1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange	1 Ei
1 Eigelb	120 g schnittfeste Nougatmasse	

Für die Nussbrösel:

80 g Briochebrösel	120 g Butter	20 g Zucker
1 TL Honig	25 g fein geriebene Haselnüsse	

Marillen waschen, trockenreiben, halbieren und entsteinen. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mit Port- und Weißwein ablöschen. Karamell auflösen. Orangen-, Zitronenschale und Vanillemark zugeben. Mit Marillen einschwenken, mit Marillenbrand aromatisieren.

Für die Nougatknödel Quark gut abtropfen lassen. Brot fein zerkleinern. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark austreichen. Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abraspeln. Butter, Puderzucker und Prise Salz schaumig schlagen. Vanillemark, Zitronen- und Orangenschale gründlich unterrühren. Ei und Eigelb nach und nach unterrühren. Quark und Brotkrumen untermischen. Den Teig 1–2 Stunden ruhen lassen.

Nougat gut kühlen, zu 8 gleichgroßen Kugeln rollen. Aus dem Quarkteig 8 gleichgroße Knödel formen, dabei jeweils eine Nougatkugel mit einformen. Dabei drauf achten, dass jede Nougatkugel sorgfältig mit der Masse umhüllt und verschlossen ist.

Ca. 2 l Wasser Kochwasser mit allen Zutaten aufkochen.

Die Knödel einlegen, kurz aufkochen. Topf dann vom Herd ziehen, Knödel darin zugedeckt 12–14 Minuten gar ziehen lassen. Butter aufschäumen lassen. Zucker und Honig einstreuen. Nüsse und Brioche zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit Zitronen und Orangenschalen abschmecken.

Knödel abtropfen lassen. Kompott und Knödel anrichten. Nussbrösel überstreuen und anrichten.

Jörg Sackmann am 14. Juni 2016