

Erdbeer-Topfen-Knödel mit Pistazienbröseln, Fruchtspiegel und Minz-Pesto

 happy-mahlzeit.com/2021/08/02/erdbeer-topfen-knoedel-mit-pistazienbroeseln-auf-fruchtspiegel

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Erdbeeren
- 1 Ei, Größe L
- 150 g Magerquark
- 30 g Butter
- 80 g Semmelbrösel
- 20 g Feinkristallzucker
- 1 Prise Salz
- Zucker
- Salz

Für die Brösel:

- 50 g Butter
- 30 g gehackte Pistazien
- 50 g Semmelbrösel
- 20 g Bourbon-Vanillezucker
- Zimtpulver

Für den Fruchtspiegel:

- 150 g Erdbeeren
- 50 g Puderzucker
- 50 ml Holunderblüten-Sirup
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 1/2 Zitrone, Abrieb davon
- 30 g Pinienkerne
- 100 ml Rapsöl
- 1 TL Puderzucker
- ½ Bund Minze
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für die Knödel in einem Topf Wasser mit etwas Salz und Zucker zum Sieden bringen.

Für den Fruchtspiegel die Erdbeeren putzen, waschen und in einen Mixer geben. Mit Puderzucker, Holunderblüten-Sirup und 1 Prise Pfeffer pürieren. Dann durch ein Sieb streichen.

Für die Knödel die Erdbeeren putzen und waschen. Quark in einem Küchentuch ausdrücken und mit Butter, Ei, Zucker und Salz zu einem Teig vermengen, Semmelbrösel unterrühren und den Teig 15 Minuten ziehen lassen.

Dann kleine Portionen Teig abstechen, um die Erdbeeren schließen, Knödel formen und ca. 7 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen, dann abschöpfen.

Für die Brösel Butter in einer Pfanne zerlassen. Pistazien, Semmelbrösel und Vanillezucker hinzufügen und alles goldbraun anrösten. Mit Zimt abschmecken.

Für die Garnitur ein Minz-Pesto herstellen. Hierfür Schale der Zitrone abreiben. Pinienkerne mit Rapsöl mixen. Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb dazugeben. Minze abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und unter das Pesto mixen. Mit Puderzucker abschmecken.

Fruchtspiegel auf Tellern drapieren, Erdbeer-Topfen-Knödel in Pistazienbröseln wälzen, auf dem Fruchtspiegel anrichten, mit Minz-Pesto garnieren und servieren.

Rezept: Dominique Delhees

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert