

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Januar 2022** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Rudolf Schmidt

**Topfenknödel mit Mohnfüllung, Vanillesauce und
Rotweinbirnen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnfüllung:

50 g gemahlener Mohn
 1 TL Pflaumenmus
 2 cl Rum
 30 g Butter
 1 EL Zucker

Den Mohn kurz in einer Pfanne anrösten, mit Rum ablöschen und die Butter dazugeben. Sobald die Butter geschmolzen ist, Zucker und Pflaumenmus hinzufügen. Alles vermengen und abkühlen lassen.

Für die Topfenknödel:

250 g Quark, 20 % Fett
 1 Ei
 50 ml Milch
 80 g Hartweizengrieß
 80 g Semmelbrösel
 ½ TL Natron
 1 TL Zucker
 ½ TL Salz

Ei mit Quark, Grieß, 80 g Semmelbrösel, Milch, Natron, Salz und Zucker in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten. Diesen 10-15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig in 10 Teile teilen und flachdrücken. Mit der Mohnfüllung belegen, mit dem Teig umschließen und zu Knödeln formen.

In siedendem Salzwasser etwa 8 Minuten ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit den übrigen Semmelbröseln goldgelb rösten.

Für die Rotweinbirnen:

500 ml Rotwein
 2 Birnen
 1 Zitrone
 2 Zimtstangen
 150 g Zucker
 3 Pimentkörner

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Rotwein, Zimtstangen, Piment, Zitronensaft und -Abrieb mit Zucker in einem hohen Topf erhitzen. Die Birnenhälften ca. 15 Minuten darin garen, bis sie bissfest sind.

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch
 200 g Sahne
 4 Eier
 1 Vanilleschote
 50 g Zucker

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit Sahne, 25 g Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier trennen und die Eigelbe in einer Metallschüssel mit dem restlichen Zucker verquirlen. Die heiße Vanille-Milch-Mischung langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Die Sauce über dem Wasserdampf im Wasserbad so lange rühren, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Für die Garnitur:

30 g Mandelblättchen
 30 g Butter
 1 EL Zucker

Die Mandelblättchen mit Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen und über die Topfenknödel streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.