

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2024** ▪
Leibgerichte mit Zora Klipp



Viktoria Seidl

Gefüllte Topfenknödel mit Nussbrösel, Marillen-Thymian-Röster, Vanille-Limetten-Joghurt und karamellisierten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

1 Zitrone, Abrieb
 1 Limette, Abrieb
 250 g Topfen, 20 % Fett
 2 Eier
 25 g Butter
 30 g Nuss-Nougat-Masse
 100 g Semmelbrösel
 2 EL Zucker
 1 EL Vanillezucker
 Salz, aus der Mühle

Den Topfen mit einem Geschirrtuch ausdrücken.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Ein Ei trennen und Eigelb mit Topfen, einem ganzen Ei, Butter, Vanillezucker, Zucker, Zitronen- und Limettenabrieb und einer Prise Salz mit dem Handmixgerät glattrühren. Semmelbrösel zugeben und zu einer glatten Masse vermengen.

10 Minuten kühl stellen.

Nuss-Nougat-Masse in kleine Würfel teilen.

Kleine Topfenknödel mit Nuss-Nougat Masse füllen und glatt abdrehen. In einem Topf mit Wasser ca. 10-15 Minuten sieden lassen.

Für den Röster:

400 g frische Marillen
 20 ml Bitterorangenlikör
 2 EL Honig
 1 Bund Thymianzweige
 ½ Zimtstange
 4 ganze Nelken

Marillen waschen, entkernen und vierteln.

Marillen in einem Topf mit Honig karamellisieren. Zimtstange, Nelken und Thymian kurz mitrösten. Mit Likör ablöschen und 100 ml Wasser dazu geben. Röster ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Nussbrösel:

50 g Butter
 50 g geriebene Haselnüsse
 50 g Semmelbrösel
 2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Nüsse und Semmelbrösel darin goldbraun anbraten.

Für den Vanille-Limetten-Joghurt:

1 Limette, Saft & Abrieb
 200 g griechisches Joghurt, 2 % Fett
 ½ Vanilleschote
 3 EL Agavendicksaft

Vanilleschote halbieren und auskratzen. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Joghurt, Vanillemark, Agavendicksaft, Limettensaft und -abrieb vermengen.

Für die Garnitur: Haselnüsse halbieren und in Zucker karamellisieren.
20 g ganze geschälte Haselnüsse Minze zupfen.
2 Zweige Minze
2 EL Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben

Röster in separatem Schälchen anrichten. Vanille-Joghurt auf Teller geben. Karamellierte Haselnüsse darauf drapieren. Gekochte Topfenknödel in Nussbrösel wälzen und anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze ausgarnieren.