

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2024 ▪
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Mario Kotaska



Robin Pietsch

Dessert: Spekulatius-Topfenknödel mit Bratapfel-Relish und Kardamom-Baiser

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:
250 g Topfen (Quark, 40 % Fett)
50 g weiche Butter
2 Eier
100 g Semmelbrösel
50 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz

Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Ein Ei trennen. Das Eigelb und ein Vollei unterrühren. Topfen hinzufügen und gut vermischen. Semmelbrösel und Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann aus dem Teig kleine Knödel formen. Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser etwa 10-15 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Für die Spekulatiuskruste:
100 g Spekulatius
50 g Butter
2 EL Zucker

Spekulatius fein zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen und mit zerbröselten Spekulatius und dem Zucker vermischen. Die gekochten Knödel in der Spekulatius-Mischung wälzen, bis sie rundum bedeckt sind.

Für das Relish:
2 Äpfel
1 Zitrone, Saft
1 EL Butter
50 ml Apfelsaft
1 EL gehackte Mandeln
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Nelkenpulver

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelwürfel darin anbraten. Zucker, Zimt und Nelkenpulver zu den Äpfeln geben und kurz karamellisieren lassen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Apfelsaft und 1 EL Zitronensaft ablöschen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Äpfel weich sind und eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Optional gehackte Mandeln hinzufügen und unterrühren.

Für die Baisermasse:
1 Ei
100 g Puderzucker
1 grüne Kardamomkapsel
1 Prise Salz

Ei trennen und Eiweiß in eine saubere, fettfreie Schüssel geben. Salz hinzufügen und das Eiweiß steif schlagen, bis es weiße Spitzen bildet. Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzend und fest ist. Zum Schluss eine Prise frisch geriebenen grünen Kardamom unter die Baisermasse heben.

Die Spekulatius-Topfenknödel auf Teller anrichten. Das warme Bratapfel-Relish daneben oder darüber verteilen. Die Baisermasse über die Knödel und das Relish geben. Mit einem Küchenbrenner die Baisermasse vorsichtig flambieren, bis sie goldbraun ist.