

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2023** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Michaela Mayr

Frischkäse-Nockerl mit Butterbrösel, Erdbeer- und Zitronen-Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerl:

125 g Frischkäse
 1 Ei
 Haferdrink, zum Kochen der Nockerl
 5-6 EL Paniermehl
 2-3 EL Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle

Den Frischkäse glattstreichen und mit Ei, Paniermehl, Semmelbrösel und ein wenig Salz verrühren. Haferdrink (alternativ Wasser oder Kuhmilch) in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nocken formen und in dem Haferdrink bei schwacher Hitze für 10 Minuten köcheln lassen.

Für die Butterbrösel:

70 g Butter
 100 g Paniermehl
 2 EL gemahlene Haselnüsse
 2 EL Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker

Butter in einer Pfanne zerlassen und mit Paniermehl, Zucker, Vanillezucker und geriebenen Haselnüssen hellbraun rösten. Fertige Nockerl in Brösel wenden.

Für die Erdbeersauce:

150 g Erdbeeren
 1 Zitrone, davon Saft
 20 g Puderzucker

Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und grob schneiden. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Puderzucker hineinmischen, mit Zitronensaft abschmecken und nochmals mixen. Zum Schluss durch ein feines Sieb streichen und die Erdbeersauce auffangen.

Für die Zitronen-Vanillesauce:

125 g Sauerrahm
 1 Zitrone, davon Saft & Abrieb
 3 EL Puderzucker
 1 TL Vanilleextrakt

Zitronenschale reiben, Saft auspressen und auffangen. Sauerrahm mit Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren. Anschließend mit Zitronensaft und -schale abschmecken.

Für die Garnitur:

2-4 Erdbeeren
 1-2 Zweige Minze
 Puderzucker, zum Bestäuben

Erdbeeren putzen und klein schneiden. Nockerl mit Erdbeeren und Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.