

Topfenknödel / Marillenröster / Erdbeermousse

4 Portionen

Topfenknödel

Zutaten:

250g Topfen
1 Eigelb
1 Ei
30g flüssige Butter
3 El Zucker
1Tl Vanilleextrakt
1 Zitrone die abgeriebene Schale davon
1 Prise Salz
100g Semmelbrösel
Evtl etwas Mehl

Zubereitung:

Für die Knödelmasse, alle Zutaten miteinander vermengen, die Brösel erst ganz zum Schluss dazugeben um die Masse zu binden. Die Masse dann in 8 kleine Knödel formen und auf ein Teller legen. Währenddessen einen großen Topf mit Wasser aufstellen und salzen.

Die portionierten Knödel in den Topf geben und die Hitze etwas zurückdrehen, die Knödel für ca. 10 min. Leicht köcheln lassen. Wenn die Knödel am Topfboden kleben, dann vorsichtig mit einer Schaumkelle anstoßen. Nach den 10 min. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen.

Butterbrösel

Zutaten:

30g Butter
70g Brösel
70g Leibniz Butterkekse
1 El brauner Zucker

Zubereitung:

Für die Brösel zuerst die Butterkekse in ein Gefrierbeutel geben und mit einer Pfanne draufklopfen um diese zu zerkleinern. Dann die Butter in einer Pfanne erhitzen, Brösel und Butterkekse darin goldbraun rösten, ganz zum Schluss den braunen Zucker dazugeben und unterrühren.

Marillenröster:

Zutaten:

800g Aprikosen (gewaschen, entkernt und halbiert)
1 Bio Zitrone
1 Vanilleschote
2 TL Kardamom gemahlen
130g Brauner Zucker
60g Butter
Optional etwas Mondamin

Zubereitung:

Für den Röster die Braune Zucker in einem Topf geben und karamellisieren lassen, dann gleich die Butter dazugeben und danach direkt die vorbereiteten Aprikosen. In der Zwischenzeit die Vanilleschote auskratzen, das Mark sowie die Schote in den Topf geben. Den Kardamom dazugeben. Von der Zitrone den Saft und die Schale dazugeben. Die Marillen für etwa 20 min. köcheln lassen. Am Schluss eventuell mit Mondamin abbinden.

Erdbeermousse

Zutaten:

500g Beerenmix Tiefgekühlt
2 El Marillensaft
80g Zucker
300g Buttermilch
6 Blatt Gelatine
270g Sahne
1 Msp. Xanthan
1 Limette Saft und Schale

Zubereitung:

Den aufgetauten Beerenmix mit Marillensaft, Buttermilch, Limettensaft+Zeste und Zucker pürieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Aus dem Wasser geben und ausdrücken .5 El von den pürierten Beeren mit der Gelatine und dem Xanthan erwärmen sodass sich beides auflöst. Die Gelatinemasse langsam in die kalte Beerenmasse rein mixen. Beerenmasse nun kalt stellen aber nicht komplett fest werden lassen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen. Nun die geschlagene Sahne mit der Beerenmasse vermengen und komplett erkalten lassen für mind. 6h. Entweder direkt in Schälchen anrichten, oder in eine große Schüssel und dann Nocken ausstechen.

