

Berliner Speisemeisterei

Topfenknödel mit Pflaumenfüllung & William`s Birne

Zubereitung

...der Topfenknödel

1. Für eine schöne Knödelmasse ist es notwendig den Topfen für einen Tag im Kühlschrank abzuhängen. dafür in ein Sieb ein Tuch legen und den Topfen hinein geben. Das ganze über Nacht abtropfen lassen und dabei aufpassen, dass der Quark nicht in Berührung mit dem Abtropffond kommt.

2. Am nächsten Tag die Butter schaumig schlagen und mit dem Eigelb, Topfen, Grieß und der Prise Salz gut vermengen.

3. Das Eiweiß zu Schnee steif schlagen und erst mit einem Drittel des Eischnee`s die Masse angleichen, daraufhin den Rest vorsichtig unterheben.

4. Einen Topf mit Wasser aufstellen, dieser sollte etwas breiter sein. Darin werden nun für den Pochierfond die Gewürze zugegeben und alles einmal aufgekocht.

5. Die Knödel abdrehen und dabei als Füllung je nach Größe zwei bis drei Pflaumenwürfel zugeben.

6. In den Fond nun die abgedrehten Knödel vorsichtig ablassen und nach einmaligem Aufwallen des Wasser`s die Hitze herunter drehen, so dass diese langsam pochieren können.

7. Sollte sie oben schwimmen können sie dann nach weiteren 1 bis 2 Minuten herausgenommen werden.

...des Birnenragout`s

1. Die Birne schälen und in Ecken schneiden.

2. In eine Pfanne den Vanillezucker und etwas Wasser geben und zu einem braunen Karamell reduzieren.

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 0,45 h

Zutaten:

...für die Topfenknödel

- * 400 g Magerquark
- * 130 g Grieß
- * 120 g Butter
- * 3 x Eier
- * Pistazien „gehackt“
- * Puderzucker
- * etwas Mehl, etwas Salz
- * 2 x Pflaumen in Würfel geschnitten

...für den Pochierfond

- * Wasser
- * Nelke
- * Vanille
- * Zimt
- * Orangenabrieb
- * Zitronenabrieb
- * Zucker

...das Birnenragout

- * 2 x William`s Birnen
- * 20 g Vanillezucker
- * 20 ml Portwein „weiß“
- * 20 g Butter
- * 100 ml Birnensaft



3. Die Butter darin schmelzen lassen und die Birnen kurz darin schwenken.

4. Mit dem Portwein und dem Birnensaft ablöschen und bis zur gewünschten Sämigkeit reduzieren.

Anrichten

Die Birnen mit etwas Fond auf einen Teller geben, gerne auch noch lauwarm. Die Knödel werden nach dem Pochieren aus dem Bad genommen und in den gehackten Pistazien gewälzt und zum Schluß mit etwas Puderzucker bestäubt und auf die Birnen gesetzt.