

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Topfen-Nougat Knödel mit Birnenragout

Koch: Nazim Yay

Zutaten

(4 Personen)

Für die Topfenknödel

- 4 Eidotter
- 100 g weiche Butter
- Schale von einer Bio-Orange
- 500 g Topfen
- 200 g Semmelbrösel
- 50 g Kristallzucker
- 100 g Nougat

Für die Brösel

- 80 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 20 g Kristallzucker

Für das Birnenragout

- 500 g Birnen
- 1 EL Butter
- 100 g Kristallzucker
- 100 ml Weißwein
- Zimt
- 10 g Maisstärke

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Minze

Zubereitung

1. Für das Birnenragout zuerst die Birnen schälen und kleinwürfelig schneiden. In einem Topf die Butter und den Kristallzucker karamellisieren lassen, die Birnenstücke dazugeben und danach mit dem Weißwein ablöschen. Die Birnen weichkochen, mit ein wenig Zimt würzen und, wenn nötig, mit etwas mit kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden.

2. Für die Knödel die Butter und den Kristallzucker in einer großen Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eidotter nach und nach zugeben und den Topfen, die Semmelbrösel und etwas Orangenabrieb unterrühren. Danach den Teig im Kühlschrank etwa 10 Minuten kaltstellen.

3. Nun das Nougat in kleine Würfel schneiden und den Topfenteig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Topfenteig mit einem Löffel portionieren, je einen Nougat-Würfel in die Mitte setzen und mit nassen Händen zu Knödeln formen.

4. Nun Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen, die Knödel hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und die Knödel etwa 10 Minuten darin ziehen lassen.

5. Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, dann die Semmelbrösel und den Kristallzucker dazugeben und alles unter ständigem Rühren goldgelb anrösten.

6. Zum Schluss die Knödel aus dem Wasser nehmen und in den Butterbröseln wälzen. Das Birnenragout in einem tiefen Teller anrichten, je einen Topfen-Nougat Knödel daraufsetzen und mit Butterbröseln, Staubzucker und frischer Minze garnieren, servieren und genießen.