Dessert

Topfenknödel mit Holunderkompott

Wolfgang Ponier ist Kulinarik Event Manager und betreibt die Seite COOKandMORE. Dort bietet er Kochkurse, Events, Coachings und vieles mehr an. Denn Kochen und alles was dazu gehört ist seine Leidenschaft.

Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit – 1 Std.
Ruhezeit – 20 Min.

Für 4 Personen

Topfenknödel
350 g Sennereitopfen, 30% Fettgehalt
50 g Butter
60 g Staubzucker
1 Ei
3 Eidotter
100 g Semmel (alt ohne Rinde) gerieben

Holunderkompott
500 g Holunderbeeren
150 g Zucker
½ Stk. Vanilleschote

Nussbrösel
50 g Butter
50 g Nüsse gerieben
50 g Semmelbrösel
40 g Staubzucker

Gewürze/Kräuter/Aromen
Vanilleschote
Zitronenschale
Orangenschale

Vorbereitung
Holunderbeeren kontrollieren, waschen und gut abtropfen lassen. Weites Geschirr mit Wasser zum Knödel kochen vorbereiten. Vanilleschote halbieren und Vanillemark auskratzen.

Zubereitung
Für die Topfenknödel die Butter schaumig rühren, Topfen, Staubzucker, Ei und Eigelb nach und nach beigeben.Zum Schluss Semmelbrösel unterheben und mit Vanillemark, Orangen- und Zitronenschale aromatisieren. Masse dann 20 Minuten gekühlt ziehen lassen. Für das Holunderkompott den Zucker schmelzen, Holunderbeeren beigeben, mit wenig Wasser untergießen und ausgekratzte Vanilleschote beigeben. Mit Deckel kurz überdünsten. Anschließend Deckel abnehmen und etwas einkochen lassen bis die Flüssigkeit eindickt, bei Bedarf nachzuckern. Aus der Knödelmasse Knödel abdrehen, Wasser wenig salzen, aufkochen, Knödel beigeben und offen für 4-5 Minuten kochen lassen. Danach abdecken und für weitere 15 Minuten ziehen lassen. Für die Nussbrösel die Butter erwärmen, Nüsse, Semmelbrösel und Staubzucker beigeben und alles bei kleiner Hitze kurz goldgelb rösten. Kompott in tiefen Teller geben. Topfenknödel vorsichtig aus dem Wasser heben, abtropfen und anschließend in den Nussbröseln wälzen. Auf dem Holunderkompott anrichten.

Genusstipp
Hier kann saisonal mit anderen jahreszeitlichen Kompotten oder Salaten gewechselt werden (Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Holunderbeeren et cetera).