

Erdbeer-Topfen-Knödel, Pistazien-Bröseln, Frucht-Spiegel

Für zwei Personen

Für die Knödel:

6 Erdbeeren	1 Ei (Größe L)	150 g Magerquark
30 g Butter	80 g Semmelbrösel	20 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz	Zucker, für das Kochwasser	Salz, für das Kochwasser

Für die Pistazienbrösel:

50 g Butter	30 g gehackte Pistazien	50 g Semmelbrösel
20 g Bourbon-Vanillezucker	Zimtpulver	

Für den Fruchtspiegel:

150 g Erdbeeren	50 g Puderzucker	50 ml Holunderblütensirup
Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Abrieb	30 g Pinienkerne	100 ml Rapsöl
1 TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer		

Für die Knödel in einem Topf Wasser mit etwas Salz und Zucker zum Sieden bringen.

Für den Fruchtspiegel Erdbeeren putzen, waschen und in einen Mixer geben. Mit Puderzucker, Holunderblütensirup und einer Prise Pfeffer pürieren. Dann durch ein Sieb streichen.

Für die Erdbeer-Topfen-Knödel Erdbeeren putzen und waschen. Quark in einem Küchentuch ausdrücken und mit Butter, Ei, Zucker und Salz zu einem Teig vermengen. Semmelbrösel unterrühren. Teig 15 Minuten ziehen lassen. Dann kleine Portionen Teig abstechen, um die Erdbeeren schließen und Knödel formen. Knödel etwa 7 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen, dann abschöpfen.

Für die Pistazienbrösel Butter in einer Pfanne zerlassen. Pistazien, Semmelbrösel und Vanillezucker hinzufügen und alles goldbraun anrösten. Mit Zimt abschmecken.

Für die Garnitur ein Minz-Pesto herstellen. Hierfür Schale der Zitrone abreiben. Pinienkerne mit Rapsöl mixen. Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb dazugeben. Minze abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und unter das Pesto mixen. Mit Puderzucker abschmecken.

Fruchtspiegel auf Tellern drapieren, Erdbeer-Topfen-Knödel in Pistazienbröseln wälzen, auf dem Fruchtspiegel anrichten, mit Minz-Pesto garnieren und servieren.

Dominique Delhees am 28. Juli 2016