

Hugos Topfen-Nockerl

Für zwei Personen

Für die Topfennockerln:

1 Limette 250 g kalter Magerquark 180 g kalte Creme-fraîche
50 ml Holunderblütensirup 1 Schuss Weißwein

Für die Sauce:

100 g helle Trauben, kernlos 1 Zweig Minze 4 cl Rosewein
2 cl Holunderblütensirup

Für die Garnitur:

50 g weiße Schokolade

Für die Topfennockerln:

Limette waschen, feine Zesten abreißen, halbieren und auspressen. Magerquark, Creme fraîche, Holunderblütensirup, Weißwein und Limettensaft und -abrieb vermengen und ca. 20 min. kalt stellen.

Für die Sauce:

Minzblätter vom Zweig zupfen. Trauben, ca. 8 Minzblätter, Wein und Sirup in einem Mörser gut zermahlen und durch ein feines Sieb passieren.

Für die Garnitur:

Weißer Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, auf ein Backpapier streichen und erkalten lassen. Ein paar Stücke für die Garnitur abbrechen.

Die Sauce in einen tiefen Teller geben, die Nockerln formen und darauf setzen, mit der weißen Schokolade garnieren und servieren.

Carina Petz am 27. September 2018