

POCHIERTE TOPFENKNÖDEL

MIT RHABARBERKOMPOTT

- 1 200 g Weißbrot mixen und mit 50 g Butter, dem Zimt und Puderzucker anrösten.
- 2 Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach zugeben. Restliche Zutaten unterheben.
- 3 In gezuckerter mit Orangenschale und Vanille aromatisierter Milch 12 Minuten gar ziehen. Herausnehmen, abtropfen, im gerösteten Weißbrot wälzen und servieren.

200 g Weißbrotbrösel
50 g Butter
30 g Puderzucker
Msp. Zimt
40 g Butter (weich)
90 g Puderzucker
100 g Vollei
40 g Eigelb
Prise Salz
2/3 Zitronenabrieb
2/3 Orangenabrieb
1/4 Zitronensaft
170 g Weißbrotwürfel (entrindet)
535 g Quark (über Nacht abgehangen)



6KÖCHE

30★GERICHTE

RHABARBERKOMPOTT

- 1 Den Rhabarber putzen und schälen. Anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden. Dies ist wichtig um eine unregelmäßige Garung des Rhabarbers zu vermeiden.

SUD

- 1 Die beim Putzen und Schälen des Rhababers anfallenden Schalen und Abschnitte mit den anderen Zutaten mindestens 1 Stunde bei 80°C ziehen lassen. Der Zucker entzieht dadurch dem Rhabarber das Wasser.
- 2 Anschließend den Sud abpassieren und leicht ausdrücken. Nun die Rhabarberwürfel zusammen mit dem passierten Sud und ca. 20-30 Minuten bei 60°C pochieren.

Durch leichten Druck von außen auf die Würfel kann der Gargrad festgestellt werden. Wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist, den Rhabarber rasch abkühlen.
- 3

Viel Spaß beim Nachkochen!

RHABARBERKOMPOTT

1000 g frischer Rhabarber

SUD

Je nach Gewicht der Schalen und Abschnitte das Rezept variieren.

250 g Rhabarberabschnitte und Schalen

25 g Himbeeren

6 g Zucker

5 g Ingwer

1/2 Zitronenschale

1/2 Orangenschale

Etwas Pfeffer

Prise Zimt

1/4 Vanilleschote



Dieses Rezept entwickelte für Sie

THOMAS BÜHNER * * *