



REZEPTE KOCHROULETTE Folge 9

REZEPT MILENA BROGER

Topfenknödele mit Rhabarber

35 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht

Für den Topfenteig: 500 g Topfen (muss sehr trocken sein), 2 kleine Eier, 100 g Weißbrotbrösel, 40 g glattes Mehl, 60 g flüssige Butter, 40 g Zucker, Prise Salz, etwas Vanillemark

Für die Fülle: 50 g Sig (oder Nougat).

Für die Brösel: 100 g Butter, ca. 100 g Weißbrotbrösel, 60 g Zucker, 1 TL gemahlener Zimt, Prise Salz.

Für das Rhabarberragout: 300 g Rhabarber, 100 g Zucker, ca. 100 ml Wasser, 1 Vanilleschote, 100 g kleine Erdbeeren.

Außerdem: etwas Milch.

Zubereitung: Für die Knödelmasse den Topfen mit Eiern, Bröseln, Mehl, Butter, Zucker, Salz und Vanillemark zu einem glatten, gut formbaren Teig kneten. (Wichtig ist, dass der Topfen sehr trocken ist - wenn nötig, den Topfen in ein Tuch einschlagen, in ein Sieb legen und einige Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.) Den fertigen Teig im Kühlschrank mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Für das Rhabarberragout den Rhabarber schälen, die Schalen und Abschnitte beiseite stellen. Rhabarber kleinwürfelig schneiden. Zucker karamellisieren, Rhabarberschalen und Abschnitte kurz mitrösten, mit Wasser aufgießen, Vanilleschote hinzugeben. Etwas einkochen lassen, danach abseihen. Die Rhabarberwürfel im Saft bissfest ziehen lassen. Lauwarm abkühlen lassen.

Für die Zuckerbrösel in einer Pfanne Butter erhitzen. Wenn die Butter zu schäumen beginnt, Brösel, Zucker, Salz und Zimt hinzugeben und gut durchrühren.

Den Topfenteig aus dem Kühlschrank nehmen. Aus dem Sig kleine Knödel formen und diese mit dem Topfenteig ummanteln.

In einem Topf reichlich Wasser erhitzen, einen Schuss Milch hinzugeben und die Knödel darin etwa 8 Minuten ziehen lassen; das Wasser darf nicht kochen.

Die Knödel aus dem Wasser heben und vorsichtig in den Zuckerbröseln wälzen.

Rhabarberragout im Teller anrichten, mit Erdbeeren verfeinern und die Knödele darauf setzen.

REZEPT EVELINE WILD

Herzige Topfen-Mürbteig-Tarte

1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten: Für den Mürbteig: 130 g Butter (Zimmertemperatur), 65 g Kristallzucker, 1 Packung echter Vanillezucker, Prise Salz, Zitronenschalenabrieb von ½ Bio-Zitrone, 1 Eidotter, 190 g glattes Mehl.

Für die Topfenmasse: 300 g Topfen (20 % F.i.T.), 300 g Sauerrahm, 50 g Stärkemehl, 50 g Zucker, Prise Salz, Mark von 1 Vanilleschote, 1 Ei, 1 Eidotter.

Für die Beerensauce: 50 - 100 g Himbeermark, ca. 50 g passierte Himbeerbeermarmelade (ersatzweise Erdbeermarmelade).

Zum Garnieren: Obers, echter Vanillezucker, Sahnesteif, Beeren.

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale verkneten und den Eidotter einarbeiten. Zum Schluss kurz das Mehl einkneten und den Teig mindestens ½ Stunde (besser über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen. - Der Teig hält sich gut verpackt in Frischhaltefolie auch mehrere Tage.

Den Teig ca. 4 mm dünn ausrollen, in die Tarteform legen und einstechen. Mit einer aus Alufolie geformten Backschale bedecken. Die Schale mit Linsen oder Reis auffüllen und im Rohr bei 175 °C 10 bis 20 Minuten „blind backen“. Danach herausnehmen, die Alufolientasse entfernen.

Alle Zutaten für die Topfenmasse mit dem Rührbesen rasch zu einer klumpenfreien Masse verrühren, auf dem vorgebackenen Mürbteig verteilen und glattstreichen.

Für die Beerensauce Himbeermark und Marmelade zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren und in einen Dressierbeutel füllen.

Auf die Topfenmasse mit der Beerensauce Tupfen aufspritzen. Diese spiralförmig anordnen: am Tortenrand größere, zur Mitte der Torte hin kleiner werdend. Mit einem Holzspießchen durch die Tupfen fahren, sodass Herzchen entstehen. Im Rohr bei etwa 160 °C in etwa 30 Minuten fertigbacken. Die Topfenfülle sollte dann eine hellgelbe Farbe besitzen und nicht mehr wackelig wirken. Die Tarte auskühlen lassen. Obers mit Vanillezucker und Sahnesteif

aufschlagen und in einen Dressiersack füllen. Die Ränder der Tarte damit verzieren, mit frischen Beeren garnieren und zimmerwarm servieren.