

Jörg Sackmann

Dienstag 14. Juni 2016

Nougatknödel mit Marillenragout

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Marillenragout

275 g	Marillen (Aprikosen)	
50 g	Zucker	
1	Vanilleschote	
je ½ TL	Bio-Zitrone- und Orangenschale	
70 ml	lieblicher Weißwein	
70 ml	weißer Portwein	
70 ml	Marillenwasser	
1 EL	Butter	



Für die Knödel

270 g	Speisequark
100 g	altbackenes Weizenbrot ohne Rinde
30 g	weiche Butter
60 g	Puderzucker
etwas	Salz
1	Vanilleschote
1	Bio-Zitrone
1	Bio-Orange
1	Ei
1	Eigelb
120 g	schnittfeste Nougatmasse

Für die Nussbrösel

80 g	Briochebrösel
120 g	Butter
20 g	Zucker
1 TL	Honig
25 g	fein geriebene Haselnüsse

Zubereitung

1.

Marillen waschen, trockenreiben, halbieren und entsteinen. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mit Port- und Weißwein ablöschen. Karamell auflösen. Orangen-, Zitronenschale und Vanillemark zugeben. Mit Marillen einschwenken, mit Marillenbrand aromatisieren.

2.

Für die Nougatknödel Quark gut abtropfen lassen. Brot fein zerkleinern. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark austreichen. Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abraspeln. Butter, Puderzucker und Prise Salz schaumig schlagen. Vanillemark, Zitronen- und Orangenschale gründlich unterrühren. Ei und Eigelb nach und

nach unterrühren. Quark und Brotkrumen untermischen. Den Teig 1–2 Stunden ruhen lassen.

3.

Nougat gut kühlen, zu 8 gleichgroßen Kugeln rollen. Aus dem Quarkteig 8 gleichgroße Knödel formen, dabei jeweils eine Nougatkugel mit einformen. Dabei drauf achten, dass jede Nougatkugel sorgfältig mit der Masse umhüllt und verschlossen ist.

4.

Ca. 2 l Wasser Kochwasser mit allen Zutaten aufkochen.

Die Knödel einlegen, kurz aufkochen. Topf dann vom Herd ziehen, Knödel darin zugedeckt 12 –14 Minuten gar ziehen lassen.

5.

Butter aufschäumen lassen. Zucker und Honig einstreuen. Nüsse und Brioche zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit Zitronen und Orangenschalen abschmecken.

6.

Knödel abtropfen lassen. Kompott und Knödel anrichten. Nussbrösel überstreuen und anrichten.

Pro Portion: 957 kcal / 4006 kJ

84 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 50 g Fett