

Nougat-Topfknödel in Pinienmelze auf Blutorangekompott

Sie wollen Ihren Gästen eine besondere Gaumenfreude servieren, dann ist dies das besondere Dessert für Ihre Weihnachtsfeiertage.

Zutaten für den Knödel

30 g Butter
50 g Puderzucker
1 Eigelb
1 Vollei
300 g ausgedrückter Quark
50 g Semmelmehl
1 EL Mehl
Anrieb einer Zitrone
½ Vanilleschote
50 g Nougat



Zutaten für die Schmelze

30 g Pinienkerne
1 EL Butter
Zitrone

Zutaten für das Blutorangekompott

3 Blutorange, Orangenlikör
Rohrzucker, Speisestärke
Zimtstange

Zubereitung

Alle Zutaten des Knödels, ausgenommen des Nougats, zu einem Teig vermengen und in kleine Klößchen formen. Anschließend je ein kleines Stück Nougat in die Mitte des Knödels einarbeiten. In siedendem Wasser werden die Teilchen pochiert und somit zu dem bekannten lockeren, luftigen Süßgebäck.

Nun werden die Pinienkerne für die Schmelze in einer Pfanne geröstet und in kleine Stücke gehackt. Mit der Butter entsteht nun die gewünschte Pinienkernschmelze, in welcher die Klößchen geschwenkt und mit ein wenig Zitronensaft verfeinert werden. Mit diesem Schritt sind die Topfknödel servierbereit.

Zum Abschluss runden wir das Dessert mit einem Blutorangekompott ab. Die drei Blutorange werden filetiert und der entstandene Saft aufgefangen. Den Rohrzucker nun karamellisieren und mit ein wenig Orangensaft ablöschen und der Zimtstange reduzieren. Die Filets und der Orangenlikör werden hinzugegeben, wenn der Fonds beinahe verkocht ist. Falls das Kompott noch nicht die gewünschte Konsistenz aufweist, gern mit angerührter Stärke binden.

Das Kochloft-Team wünscht viel Freude beim Nachkochen und dem anschließenden Servieren.

Guten Appetit!



Raffinierte Kochkurse, exklusive Feierlichkeiten und vieles mehr...
Besuchen Sie uns auf www.kochloft.de!