

Vincent Klink: Topfen-Knödel mit Rhabarber-Kompott und Vanille-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/08/20/vincent-klink-topfen-knoedel-mit-rhabarber-kompott-und-vanille-sauce

Zutaten für 4 Personen

Für das Rhabarber-Kompott:

- 500 g Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- ca. 4 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 125 ml trockener Weißwein
- 3 EL Orangensaft

Für die Knödel:

- 150 g Weißbrot
- 100 g Puderzucker
- Saft und Schale von 1/2 Zitrone
- 4 EL Zucker
- 200 g Schichtkäse
- 1 Vanilleschote
- 50 g Butter, nach Belieben
- 1 Ei, Größe M
- 3 Eigelbe, Größe M
- 800 ml Milch

Für die Vanille-Sauce:

- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelbe, Größe M
- 2 EL Zucker
- 2 EL Sahne
- 400 ml Milch, von den Topfen-Knödeln

Zubereitung:

Für das Kompott die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Vanillemark und -schote mit Wein und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten dünsten. Stärke und Orangensaft verrühren, unter den Rhabarber rühren und einmal aufkochen lassen. Das Kompott kalt stellen.

Für die Knödel den Schichtkäse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden. Die Rinde ebenfalls fein würfeln und beiseite stellen.

(Butter), Puderzucker, Eigelb und Ei verrühren. Brotwürfel unterheben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Schichtkäse durch das Sieb streichen. Mit Zitronensaft und -schale unter die Brotmasse rühren. Aus der Masse etwa 8 Knödel formen. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, Milch und 2 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Temperatur herunterschalten. Die Knödel in die Milch geben und darin etwa 15 Minuten pochieren lassen, dann aus der Milch nehmen und abtropfen lassen.

Für die Vanille-Sauce die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen. Den Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. In einer Pfanne Butter und restliche 2 EL Zucker schmelzen. Brotrindenwürfel zugeben und karamellisieren.

Die Knödel mit Bröseln, Rhabarber-Kompott und Vanille-Sauce anrichten.

Tipp:

Man achte darauf „Erdbeer-Rhabarber“ zu kaufen. Er heißt so, weil er ziemlich rote Stängel hat. Der Rhabarber sollte jung und zart sein, dann kann man sich auch das Schälen ersparen und die roten Stängel bleiben erhalten.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 30. April 2016

Episode: Rhabarber-Variationen