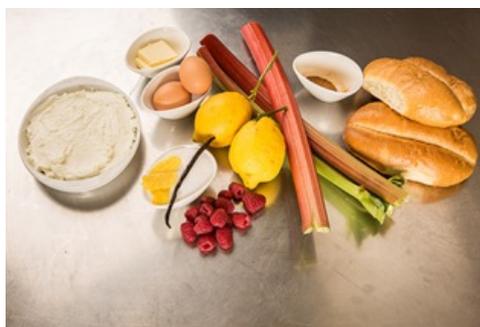


Topfenknödel auf Rhabarberragout – ein Rezept von Anna Matscher



Die Rhabarbersaison beginnt bereits im April und endet am Johannistag (24. Juni). Zu Beginn der Erntezeit sind die Stangen noch etwas milder im Geschmack. Wer wenig Säure verträgt, sollte zudem auf die roten Sorten zurückgreifen, da sie säureärmer sind als grüne Rhabarberstangen.



Zutaten:

Für die Topfenknödel:

500 g Topfen

2 Eier

2 EL Rohrohrzucker

1 TL Butter

Prise Salz

100 g entrindetes geriebenes Weißbrot

Für die Brösel:

100 g Weißbrotbrösel

50 g Butter

25 g Rohrohrzucker

etwas Zimt

Für das Rhabarberragout:

2 Stangen Rhabarber

1 l Wasser

Saft einer Zitrone

½ Vanilleschote

50 g Rohrohrzucker (Alternativ: Honig oder ähnliches)

Tipp von Sterneköchin Anna Matscher:

Die Knödelmasse sollte weder zu trocken noch zu feucht sein. Am besten, Sie geben zunächst nur einen Teil des Brotes dazu und lassen die Masse für ein paar Minuten quellen, bevor Sie je nach Bedarf das restliche Brot zufügen.

Zubereitung:



Für die Topfenknödel:

Alle Zutaten verrühren und das Weißbrot dazugeben. Die Knödel formen und für 10 Minuten in Salzwasser kochen.



Für die Brösel:

Die Butter unter Rühren anbräunen, die restlichen Zutaten dazugeben und zusammen für ein paar Minuten anrösten.

Anschließend die Topfenknödel in den Bröseln wälzen.



Für das Rhabarberragout:

Das Wasser mit dem Zucker, Zitronensaft und Vanille aufkochen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden, in der Flüssigkeit einmal aufkochen und auskühlen lassen.



Die Topfenknödel auf dem Rhabarberragout anrichten.

Guten Appetit!
