



Sendung vom: 14. April 2023

Gastkoch: Florian Hrachowina vom Hotel Römerstadt in Gersthofen

Topfenknödel mit marinierten Erdbeeren und Vanillesauce

Topfenknödel:

500g Quark

90g Butter

100g Kristallzucker

3 Eier

2 EL Stärke

500g Toastbrot

Toastbrot zu feinen Bröseln mahlen

Eier trennen, Eiweiß mit 100g Zucker und Stärke schaumig schlagen

Butter schaumig schlagen, Dotter langsam einziehen und schaumig weiterschlagen

Butter/Dottermasse langsam dem Quark unterheben

Danach geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben

Zuletzt das geriebene Toastbrot unterheben

Masse ca. 30 min im Kühlschrank ziehen lassen

Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und ca. 10 min in siedendem Wasser kochen

**Butterbrösel:**

200g Semmelbrösel

50g Butter

Semmelbrösel in Butter in der Pfanne goldbraun rösten

Eingekochte Erdbeeren:

250g Erdbeeren

1/8l Süßwein

50g Kristallzucker

1EL Stärke

Erdbeeren in Süßwein und Zucker leicht köcheln lassen,

Stärke in kaltem Wasser auflösen und in die Erdbeeren einrühren

Kurz sprudelnd kochen lassen

Vanillesauce

500 ml Sahne

100g Zucker

1 Vanilleschote

4 Dotter

2 EL Stärke

Vanilleschote halbieren, Zucker hinzugeben und in der Sahne kochen lassen.

Dotter und Stärke verrühren, in die heiße Sahne einziehen, kurz sprudelnd kochen lassen