

## TOPFENKNÖDEL, BRIOCHE, ERDBEEREN

FÜR 4 PERSONEN

Glasschälchen

### ZUTATEN

#### TOPFENKNÖDEL

- 400 g \*Ricotta
- 120 g \*Weissbrotbrösel
- 20 g \*Butter, Zimmertemperatur
- 2 \*Eier
- ½ \*Vanilleschote, Mark ausgekratzt
- 50 g \*Zucker
- 100 g Erdbeer-Marmelade
- ½ dl Milch
- ½ dl Wasser
- 1 Vanillestange
- Salz

#### BRIOCHE-MANTEL

- 400 g alte Brioche, fein zerbrösel
- 100 g Zucker
- 50 g Butter

#### ERDBEER-KOMPOTT

- 250 g Erdbeeren, küchenfertig, fein gewürfelt
- 150 g Erdbeercoulis, siehe Grundrezept Seite 44

#### GARNITUR

- 8 Minzeblätter
- Puderzucker

### ZUBEREITUNG

#### TOPFENKNÖDEL

Die \*Zutaten zu einem Teig verarbeiten und eine Stunde kaltstellen. Zu 8 gleich grossen Knödeln formen, mit Hilfe des Daumens eine Vertiefung in die Knödel machen, mit Erdbeer-Marmelade füllen und verschliessen. Die Milch mit dem Wasser, der Vanillestange und wenig Salz aufkochen, die Hitze reduzieren und die Knödel 7–8 Minuten bei kleiner Hitze garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus der Kochflüssigkeit heben und noch feucht in der Brioche-Panade wälzen. Warm servieren.

#### BRIOCHE-MANTEL – VORBEREITEN

400 g Brioche-Brösel in einer beschichteten Pfanne anrösten, die Butter und den Zucker hinzugeben und in einen tiefen Teller füllen.

#### ERDBEER-KOMPOTT

Die Erdbeeren mit der Erdbeercoulis mischen.

### ANRICHTEN

Den Erdbeer-Salat portionenweise in kleinen Glasschälchen anrichten, mit je zwei Topfenknödeln servieren, mit Puderzucker bestäuben und einem Pfefferminzeblatt garnieren.

## Rezept von La Tavola

