



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Topfenknödel mit Heidelbeersülze und Weinschaum

für 4 Personen

ZUTATEN

Topfenknödel

50 g Butter
4 Eigelbe
80 g weißes Semmelmehl
220 g Quark
50 Zucker
Zitronenabrieb

Weinschaum

60 ml Sekt
60 ml trockener Weißwein
30 g Zucker
4 Eigelbe
1 El Zitronensaft
½ Blatt Gelatine
65 g Sahne
Sekt

Heidelbeersülze

0,2 L Veltliner
0,1 L Sekt
50 g Zucker
350 g Heidelbeeren
6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht

ZUBEREITUNG

Topfenknödel

Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben aufschlagen. Zitronenabrieb dazugeben. Den Quark und das Semmelmehl unterziehen und quellen lassen. Mit dem Löffel Nocken formen und im Wasser ziehen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Weinschaum

Sekt, Weißwein, Zucker, Eigelb und Zitronensaft in einer Schüssel auf dem Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine dazu und verrühren bis sich die Gelatine auflöst. In ein Gefäß füllen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit etwas Sekt glattrühren, die geschlagene Sahne unterheben.

Heidelbeersülze

Wein, Sekt, Zucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einer Schüssel auf dem Wasserbad auflösen. Einen Teil der Flüssigkeit mit der Gelatine zusammen verrühren. Die restliche Flüssigkeit dazugeben. Die Beeren in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form geben. Mit der Flüssigkeit auffüllen und kaltstellen.