▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2024 ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch

Thomas Schreiner

Mozartknödel mit Pistaziencreme, Pistazienkrokant und mit Himbeer-Gel gefüllten Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Mozartknödel:
2 Mozartkugeln
1 Ei
50 g Butter, Zimmertemperatur + Butter zum Anbraten
250 g Magerquark
100 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
100 g Pankobrösel
1 Prise Salz
Salz, aus der Mühle

Die Butter und Ei schaumig rühren. Quark, Mehl, Grieß und Salz hinzufügen und zu einem Teig kneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen. Teig zu Knödel formen, mit je einer Mozartkugel füllen und in Salzwasser 10-12 Minuten unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. In einer beschichteten Pfanne Pankobrösel in Butter unter ständigem Rühren anrösten und die abgetropften Knödel in den gerösteten Bröseln wälzen.

Für das Pistazienkrokant:
60 g geschälte, ungesalzene Pistazienkerne
30 g Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und ganze Pistazien hinzugeben. Auskühlen lassen und im Anschuss Pistazien klein hacken.

Für die Pistaziencreme:
100 g Pistazienmark
100 g Sahne
50 ml Milch
12 g Zucker

Pistazienmark, Sahne, Milch und Zucker vermengen und in die Espumaflasche füllen. Zwei Kapseln eindrehen, schütteln und weiterverwenden.

Für die Himbeeren mit Himbeer-Gel:
250 g frische Himbeeren
1 Zitrone, Abrieb & Saft
150 g dunkle Kuvertüre
2 g Agar Agar
1 Schuss Himbeergeist
20 g Zucker

Acht schöne Himbeeren beiseitelegen. Schale der Zitrone reiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Himbeeren (ca. 150 g) mit Stabmixer pürieren, etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb, Himbeergeist und Agar Agar hinzufügen. Alles aufkochen lassen, schnell durch Sieb streichen und auf Teller abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse nochmals mit Stabmixer pürieren.

Kuvertüre schmelzen, auf Teller streichen, die acht Himbeeren daraufstellen und in den Tiefkühler stellen. Schließlich die Himbeeren mit dem Gel befüllen.

Für die Garnitur:
2 EL Puderzucker

Knödel mit Puderzucker bestäuben.

Knödel auf Tellern anrichten, Krokant darüber streuen und mit Pistaziencreme und Himbeeren servieren.