

Erdbeerknödel mit Rhabarberragout und Basilikum-Joghurt

Zutaten für 4 Personen

Erdbeerknödel mit Joghurt-Teig

500g mehlig Kartoffeln, gepresst
2 Eigelb
200g Weizenmehl
200g Joghurt 3,5 % Fett von Weihenstephan
35g Weizengrieß
1 Prise Salz
1 Stück Vanilleschote
Etwas frisch geriebene Muskatnuss
10 frische Erdbeeren

Zubereitung

Die Kartoffeln in Wasser garkochen, abgießen und ausdampfen lassen.
Die gepressten Kartoffeln in eine Schüssel geben, die anderen Zutaten dazugeben. Nun die Masse nochmal gut verrühren und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zeit die Erdbeeren vorbereiten. Die Erdbeeren zurechtschneiden, damit später die Knödel rund geformt werden können.
Einen Teil vom Teig abtrennen und mit bemehlten Händen flachdrücken. Mittig je 1 Erdbeere auf den Teig setzen, mit dem Teig die Erdbeere ummanteln und anschließend zwischen beiden Handflächen glatt rollen.

Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und leicht salzen. Die Erdbeerknödel ins heiße Wasser gleiten lassen und bei leicht siedendem Wasser etwa 10 – 15 Minuten gar ziehen lassen.

Sollten nicht alle Knödel benötigt werden kann man die nicht gegarten Knödel einfach einfrieren. Bei eingefrorenem Knödel beträgt die Kochzeit 20 Minuten.

Süßes Basilikum-Koriander Joghurt

¼ Bund Basilikum
300g Joghurt 3,5 % Fett von Weihenstephan
3 EL Honig
1 Vanilleschote
1 EL Korianderkörner

Zubereitung

Basilikumblätter von den Stängeln lösen und fein hacken. Das Vanillemark aus einer Vanilleschote kratzen. Das fein gehackte Basilikum, Honig und das Vanillemark zum Joghurt geben und mit etwas Zucker verrühren. Zum Schluss noch mit gerösteten und gehackten Korianderkörnern abschmecken.

Rhabarber- Ragout

4 frische Rhabarberstangen
30g Butter von Weihenstephan
40g Zucker
3 EL Honig

Zubereitung

Die Rhabarberstangen putzen, dazu die Enden abtrennen und mit einem spitzen Messer die Schale abziehen. Den Rhabarber in etwa 1 cm große Stücke schneiden und mit Zucker bestäuben und stehen lassen. In der Zwischenzeit Butter in einem Bräter oder in einem Topf erhitzen. Etwas Zucker und Honig zugeben und kurz karamellisieren. Die Rhabarberstücke zugeben und andünsten. Die Rhabarberstücke bei geschlossenem Deckel bissfest garziehen lassen.

Butterbrösel

100g grobes Panko-Paniermehl
100g Semmelbrösel
50g Butter
25g Zucker
1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Reichlich Butter in einer Pfanne aufschäumen. Etwas Zucker darüber stäuben und auflösen. Die Semmelbrösel und das Panko-Paniermehl zugeben und vermengen. Anschließend mit etwas geriebener Zitronenschale verfeinern. Alles gut durchschwenken und die Brösel langsam rösten.

Fertigstellen und Anrichten

Puderrucker
Mini-Basilikum

Die garen Erdbeerknödel mit einer Schaumkelle aus dem heißen Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Dann in die Pfanne zu den Butterbröseln geben und gleichmäßig schwenken. Das Basilikum-Joghurt in einen tiefen Teller geben. Das Rhabarberragout darauf verteilen. Danach die Erdbeerknödel mittig daraufsetzen und mit reichlich süßen Butterbröseln bestreuen. Zum Schluss mit Puderrucker übersieben und mit Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten zzgl. Kühl- und Garzeit

Niveau: mittel