

Ricotta Knödel mit Himbeerragout

Zubereitungszeit:

ca. Diesel fragen

Zutaten für 4 Personen

Knödel

20 g Butter-Zimmerwarm
Schale von ½ Zitrone abgerieben
40 g Staubzucker
1 Ei
250 g Ricotta
60 g Semmelbrösel
Salz
Staubzucker

Himbeerragout

100 ml Wasser
70 g Brauner Zucker
300 g Himbeeren

Butterbrösel

40 g Butter
100 g Semmelbrösel
20 g Staubzucker
Schale von ½ Bio-Orange
abgerieben.

Vanilleeis



Zubereitung:

Knödel

Die Butter mit der Zitronenschale, Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Ei unterrühren, nach und nach Ricotta und Brösel einrühren. Masse zudecken und für 1 Stunde kühl stellen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der gekühlten Masse 12 gleich große Knödel formen ins kochende Wasser legen und ca. 10 min. köcheln.

Himbeerragout

Wasser mit Zucker aufkochen und ca. 6 min. köcheln, nach halber Kochzeit die Himbeeren einrühren.

Brösel

Butter in einer Pfanne erhitzen. Brösel zugeben und goldbraun rösten. Zucker und Orangenschale zugeben, Brösel umfüllen.

Anrichten

Knödel mit einem Gitterlöffel aus dem Kochwasser heben, und in den Bröseln wälzen. Knödel mit Himbeerragout /Vanilleeis und mit Stauzucker bestreut servieren.

Weinempfehlung:

Rum, Whiskey, Kaffee

Kochabend:

15. Feb, 2017 / Diesel