

Nougatknödel mit Marillenröster

Hauptspeisen sind in Österreich nicht selten süß – denn was gibt es Besseres, als nach einer langen Wanderung einzukehren und mit einer warmen Süßspeise Kraft zu tanken? Jürgen Kettner hat mit seinem Restaurant Kettners Kamota ein Stück Österreich ins Ruhrgebiet geholt – und mit den Nougatknödeln ein Rezept seiner Oma in die Sterneküche gebracht.

Zutaten für 4 Personen:

- 100g Butter
- 90g Grieß
- 2 Bio Eier
- 500g Topfen 20% Fett
- 120g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Stück Zitrone
- 80g Nougat

- 90g Semmelbrösel
- 60g Zucker
- 1 TL Butter

- 600g Marillen frisch oder TK
- 70g Zucker
- 20g Vanillezucker
- 50ml Wasser

Zubereitung:

1. Für Marillenröster die Marillen waschen, in der Mitte durchschneiden und Stein entfernen. Zucker und Vanillinzucker in einen Topf geben und mit dem Wasser karamellisieren lassen. Warten bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat, dann die Marillen untermengen und in etwa 10 Minuten weich kochen.
2. Für die Knödel die Butter zerlassen, Grieß, Topfen, Eier, Mehl, und Salz zu einem festen Teig verrühren. Den Teig für ca. 15 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend aus dem Teig kleine Taler formen und die klein geschnittenen Nougatstücke einlegen. Die gefüllten Teigstücke zusammenklappen und zu Knödeln formen.
4. Wasser in einem weiten Topf mit etwas Salz, Zucker und einem Stück Zitronenschale zum Kochen bringen und die Knödel darin wallend gar ziehen lassen. (ca. 13 Min.)
5. Für die süßen Semmelbrösel, diese in einer Pfanne mit 1 TL Butter geben und die Semmelbrösel mit Zucker darin rösten. Die Knödel aus dem Wasser holen und in den Semmelbröseln rollen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren!

Guten Appetit!

Rezept: Jürgen Kettner, „Kettners Kamota“, Essen

Redaktion: Valentina Dobrosavljević

Autorin: Maike von Galen