

# Topfen-Serviettenknödel mit marinierten Erdbeeren und Vanilleschaum

Menge/Port.: 6 – 8

## Zutaten

1 St. Ei  
1 St. Eigelb  
20 g Zucker  
25 g Butter, zerlassen  
70 g Weißbrot (Toastbrot ohne Rinde), gerieben oder fein geschnitten  
200 g Topfen, ausgedrückt, passiert  
1 Msp. Zitronenschale, gerieben

## Süße Brösel

30 g Butter  
40 g Brotbrösel  
15 g Zucker  
1 Msp. Zimtpulver

## Erdbeeren

400 g Erdbeeren  
½ Zitrone Saft  
40 g Zucker

## Vanilleschaum

150 ml Milch  
15 g Zucker  
1/8 St. Vanilleschote, längs aufgeschnitten  
1 Msp. Zitronenschale, gerieben  
1 St. Eigelb  
15 g Zucker  
3 g Weizenstärke  
1 x Salz (Prise)  
100 ml Sahne



Das Rezept und die Fotos stammen von KM Peter Windisch

## Zubereitung Topfen-Serviettenknödel

Ei mit Eigelb und Zucker schaumig rühren, zerlassene Butter und fein geschnittenes Weißbrot beimengen und für mindestens 1 Stunde quellen lassen.  
Passierten Topfen und geriebene Zitronenschale unterrühren und nochmals 1 Stunde rasten lassen.  
Für die Topfen-Serviettenknödel die Masse in Klarsicht und Alufolie wickeln und im etwa 90 Grad heißen Wasserbad 20 – 25 Minuten pochieren lassen.  
Nach dem Garen werden die Knödel in süßen Bröseln gerollt.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden.  
Mit Zitronensaft, Zucker marinieren.

## Zubereitung Vanilleschaum

Milch mit Zucker, Vanilleschote und Zitronenschale aufkochen.  
Milchgemisch 5 Minuten ziehen lassen.  
Eigelb mit Zucker, Weizenstärke und einer Prise Salz verrühren.  
Mit heißer Milch aufgießen und einmal aufkochen.  
Abkühlen lassen, fein passieren und mit Sahne verfeinern.  
Vor dem Abfüllen in die isi-Flasche mit einem Schneebesen gut durchmischen.  
Nacheinander zwei isi-Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln.  
Im Kühlschrank kalt stellen.

## Anrichten

Topfen-Serviettenknödel zum Anrichten in Scheiben schneiden und gefällig mit marinierten Erdbeeren und Vanilleschaum anrichten.