

Quark-Knödel an Vanille-Sauce mit Rhabarber



Zutaten:

für 4 Personen als Hauptspeise

- **Für die Quark-Knödel**
 - 150 g Hefezopf getrocknet und zu Brösel gerieben
 - Vanillemark aus 1 Vanilleschote
 - 80 g Butter
 - 110 Gramm Zucker
 - 1 EL Speisestärke
 - 3 Eigelbe (XL)
 - 500 g Schichtkäse
 - 1/2 unbehandelte, abgeriebene Zitronenschale
 - Prise Salz
- **Außerdem für die Brösel-Schmelze**
 - 80 Gramm Butter
 - 50 Gramm feine Semmelbrösel
- **Für die Vanille-Sauce**
 - 200 ml Milch
 - 200 ml Sahne
 - Vanillemark aus 2 Vanilleschoten
 - Prise Salz
 - Zucker nach Geschmack
 - 1 Teelöffel Speisestärke
 - 4 Eigelbe (XL)
- **Rhabarber-Sirup**
 - 2 kg Rhabarber, geputzt und in Stücke geschnitten
 - 2 kg Zucker
 - 1 Liter Wasser
 - Saft von 3 unbehandelten Zitronen
 - 2 Bund frische Zitronenmelisse, grob gehackt
- **Gedünstete Rhabarber – Stücke**
 - 150 ml Rhabarber-Sirup
 - 1-2 Stangen frischer Rhabarber, geschält und in Stücke

geschnitten

- Etwas Zitronensaft

Hinweis: Die Zutaten für den Rhabarber-Sirup, ergeben einen größeren Vorrat des Sirups, wer soviel nicht verwenden kann einfach runterrechnen:



Zubereitung

Für die Quarkknödel die Butter mit Zucker und den Eigelben mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann die Speisestärke gut einrühren. Den Schichtkäse gut ausdrücken. Die Hefezopfbröseln, Zitronenschale, Vanillemark, Salz und den Schichtkäse zur schaumig gerührten Masse geben und alles miteinander gut durchkneten. Den fertigen Teig ca. 20 Minuten, im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann aus der Masse kleine Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten, je nach Größe der Knödel, am Siedepunkt ziehen lassen. In einer heißen Pfanne die Butter aufschäumen, die Semmelbrösel etwas anrösten und die fertig gekochten Knödel darin kurz wenden.

Für die Herstellung der Vanillesoße die Sahne zusammen mit der Milch, Vanillemark samt Vanilleschoten, etwas Zucker und einer Prise Salz aufkochen und zur Seite stellen. Nach 5 Minuten die Vanilleschoten entnehmen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig dick aufschlagen. Dann die Speisestärke gründlich unterrühren. Jetzt die noch warme Sahne-Milch-Mischung unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen. Die Masse in einen geeigneten Topf füllen und vorsichtig bei kleiner Hitze, unter ständigem Rühren anziehen lassen. Vorsichtig, die Sauce darf nicht mehr kochen.

Für den Rhabarber und Rhabarbersirup die Rhabarberstücke mit dem Zitronensaft in dem Wasser sehr weich kochen. Zum Schluss die Zitronenmelisse einrühren und weitere ca. drei Minuten köcheln lassen. Anschließend die Flüssigkeit erst durch ein Sieb, dann durch ein sauberes Küchentuch abtropfen lassen. Dann die Flüssigkeit mit dem Zucker zu einem Sirup einkochen. Noch heiß in passende Fläschchen oder andere Behältnisse abfüllen und gut verschließen. In einem Topf den Rhabarber-Sirup aufkochen und die Rhabarber-Stücke hinzufügen. Einige Spritzer Zitronensaft einrühren, eine Minute leicht köcheln lassen, dann vom Feuer nehmen und erkalten lassen.