

## SCHOKOLADENTOPFENKNÖDEL

AUF KÜRBISKERNÖL-PARFAIT UND KAKAOSTREUSEL AUF HIMBEERCOULIS

### ZUTATEN FÜR 8 PERS.

#### SCHOKOLADENSAUCE – KUGELN

40g Bitterschokolade  
(Ca. 60% Kakao-Anteil)  
55g Sahne

#### TOPFENKNÖDEL-TEIG.

(REZEPT FÜR CA. 6 BIS 8 KNÖDEL)

200g Quark  
Ca. 50g bis 80g Toastbrot (ohne Rinde)  
1 Ei  
Abrieb von einer Zitrone  
20g Zucker  
10g Butter

#### KRISTALLISIERTE KÜRBISKERNE

50g Zucker  
25g Wasser  
125g Kürbiskerne

#### KÜRBISKERNPARFAIT

40g Eigelb (entspricht ca. 1 Eigelb)  
30g Kürbiskernöl  
Mark von ½ Vanilleschote  
1 Prise Salz  
60g Eiweiß (entspricht ca. 1 Eiweiß)  
80g Zucker  
160g geschlagene Sahne  
40g kristallisierte Kürbiskerne

#### KAKAO – STREUSEL

100g Mehl  
25g Stärke  
25g Kakaopulver  
60g Haselnussgrieß geröstet  
3g Salz  
105g brauner Zucker  
105g Butter

#### BEERENCOULIS

250g Himbeermark  
40g Puderzucker  
Saft einer ½ Zitrone

#### ANRICHTEN

4 Kürbiskern-Parfait  
4 Schokotopfenknödeln  
Schokoladenstreusel  
Beeren-Coulis  
Frische Beeren: Himbeeren, Erdbeeren  
Hagebuttenmarmelade  
Waldhonig

### ZUBEREITUNG

Sahne aufkochen, Bitterschokolade hinzufügen, glatt rühren, zum Anziehen eine Stunde bei 4°C kalt stellen. Mit einem „Parisienné“ Löffel 6 bis 8 kleine Kugeln (Ca. 10–12g) aus der kalten und halbfesten Schokoladencreme ausstechen. Die Kugeln frieren lassen.

Quark in einem Tuch über Nacht abtropfen lassen. Toastbrot fein reiben. Brotgrieß mit 170g abgetropftem Quark, Eier, Zitronenabrieb, Zucker und geschmolzener Butter verrühren. Teig ca. eine Stunde kalt stellen. 40g Teig pro Knödel abwägen, eine gefrorene Kugel Schokoladensauce in den Knödel geben und fertig rollen. Knödel im Wasserbad bei 90°C ca. 5 Minuten garen. Dann aus dem Wasserbad nehmen, abtropfen lassen.

Zucker und Wasser zum Kochen bringen. Kürbiskerne beifügen und unter Rühren zum Kristallisieren bringen. Ganz leicht karamellisieren lassen. Kürbiskerne auf ein Blech verteilen und kühlen lassen.

Eigelb verrühren. Öl (wie bei der Herstellung von Mayonnaise) nach und nach unterrühren. Vanillemark und Salz dazu geben. Mit Eiweiß und Zucker eine Baisermasse herstellen. 1/3 davon unter die Kürbiskernöl-Mischung rühren. Geschlagene Sahne unterheben, restliches Baiser und fein gehackte Kürbiskerne untermischen. Masse in Ringe von ca. 5–6 cm Durchmesser 2,5 cm hoch füllen. Parfait frieren lassen.

Alle Zutaten mischen, eine feste Masse herstellen.

Teig durch ein grobes Sieb zerbröseln und auf einer Backmatte verteilen. Streusel ca. 10–12 Minuten bei 160–170°C Umluft backen. Kühlen lassen und trocken aufbewahren.

Alle Zutaten zusammen mischen. Kalt stellen.

Ein paar Schokoladenstreusel in die Mitte der Teller streuen, ein Kürbiskern-Parfait darauf legen. Parfait mit Schokoladenstreuseln bestreuen, lauwarmen Topfenknödel darauf setzen. Coulis auf den Teller gießen, mit Beeren und Kürbiskernen garnieren. Mit einem Löffel die Topfenknödel mit Honig und Marmelade garnieren.

