

Topfennockerl mit eingemachtem Bärlauch-Kohlrabi

Hauptspeise

Österreichisch

Topfenzeste

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Topfennockerlmasse Toastbrot würfeln. Butter und Dotter mit dem Handmixer schaumig rühren. Topfen, Abrieb von 1/2 Zitrone und Toastbrotwürfel untermengen, mit Salz und Muskat abschmecken und 30 Minuten ziehen lassen.

Während die Nockerlmasse zieht, Kohlrabis schälen und in 2–3 mm breite Streifen schneiden. Schalotten schälen und feinkwürfelig schneiden. Schalotten in Butter in einem Topf kurz anschwitzen. Mehl dazugeben und mitschwitzen. Mit Molke ablöschen und 1–2 Minuten kochen lassen. Kohlrabis und Limetten- abrieb und -saft dazugeben, mit Obers auffüllen. Mit Salz und Chilipulver würzen und die Kohlrabis 2–3 Minuten weich dünsten.

Mit 2 feuchten Esslöffeln aus der Topfenmasse Nockerl formen, in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Herausheben und abtropfen lassen.

Kräuter abzupfen und fein hacken. Bärlauch in 3–4 cm breite Streifen schneiden. Kräuter und Bärlauch mit dem Joghurt unter die Kohlrabis mengen.

Kohlrabis anrichten, Nockerl darauf- setzen, mit frisch abgeriebener Schale der restlichen 1/2 Zitrone bestreuen.

Tipp: Dazu passen Erdnuss-Brösel: 3 EL Semmelbrösel in 4 EL aufgeschäumter Butter leicht goldbraun rösten. 2 EL geröstete, gesalzene Erdnüsse fein hacken und kurz mitrösten. Mit Salz abschmecken.

Fotos: Jörg Lehmann/Brandstaetter Verlag

Die JahreszeitenKochschule, Frühling,

€ 34,90, Brandstätter Verlag,

www.brandstaetterverlag.com



Zutaten

FÜR DIE TOPFENNOCKERL:

150 g entrindetes Toastbrot

80 g weiche Butter

4 Dotter

250 g Topfen, 20 %

1 unbehandelte Zitrone Salz

Muskatnuss

FÜR DEN EINGEMACHTEN KOHLRABI:

3 junge Kohlrabis

2 Schalotten

2 EL Butter

1 EL glattes Mehl

250 ml Molke natur

1 unbehandelte Limette

125 ml Obers

Salz

Chilipulver

je 1 Zweig franz. Estragon,
Kerbel, Zitronenverbene

100 g Bärlauch plus evtl.
Bärlauchblüten zum
Bestreuen

150 g Naturjoghurt