



Rezepte mit Kirschen von Mario Kotaska

Kirschknödel nach Marillenknödel-Art

Zutaten (für vier Portionen):

Quarkteig

250 g Topfen/ Quark (alternativ abgetropfter Magerquark)
120 g Mehl
1 Ei
60 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Kirschkompott

300 g Sauerkirschen (alternativ aus dem Glas)
2 EL Zucker
1 Zitrone, unbehandelt
Zimt
Speisestärke (optional, zum Binden)

Sowie

8 Süßkirschen, frisch
4 Stücke dunkle Schokolade
150 g Brioche
2-3 EL Butter
2 EL Zucker
Zimt
Vanilleeis (optional)

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Quark, Mehl, Ei, Butter, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Sauerkirschen mit Zucker, Zitronensaft, -abrieb und Zimt in einen Topf geben und kurz köcheln lassen, bis die Kirschen weich sind. Gegebenenfalls mit Speisestärke andicken und etwas abkühlen lassen.

Für die Knödel-Füllung Kirschen entsteinen. In jede Kirsche ein halbes Stück Schokolade stecken. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In acht gleich große Stücke teilen. Jedes Stück in der Handfläche flach drücken, eine gefüllte Kirsche darauflegen und den Teig sorgfältig um die Kirsche schließen. Mit bemehlten Händen zu runden Knödeln formen.

Brioche in einem Mixer fein zerbröseln. Butter in einer Pfanne schmelzen, Briochebrösel, Zucker und Zimt zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Abkühlen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel ins Wasser geben und circa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in den Briochebröseln wälzen. Anschließend Knödel mit Kompott und Vanilleeis servieren.



Nährwerte pro Portion:

654 kcal – 29 g Fett – 19 g Eiweiß – 79 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Geeistes Kirschsüppchen mit Pumpernickel-Pralinen

Zutaten (für vier Portionen):

Kirschsuppe

500 g frische Kirschen (alternativ aus dem Glas)

1 Zimtstange

1 Zitrone

2 Schalotten, gewürfelt

Rosmarin

1-2 EL brauner Zucker

250 ml Kirschnektar

2-3 EL Perlsago

1 EL dunkler Balsamico

200 g vollfetter Joghurt

Pumpernickel-Pralinen

3 Scheiben Pumpernickel

250 g Frischkäse

50 g Gorgonzola

1 Zitrone, unbehandelt

Salz, Pfeffer

2 TL Honig

2 Blatt Gelatine (optional)

Schnittlauch

Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Circa drei Viertel der Kirschen mit Zimt, Zitronensaft, Schalotten, Rosmarin und Zucker in einen Topf geben. Nektar hinzufügen, sodass die Kirschen gerade bedeckt sind. Zum Kochen bringen und etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis die Kirschen weich sind. Zimtstange entfernen, die Masse fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Perlsago hinzugeben und nach Packungsanleitung so lange aufkochen, bis der Perlsago durchsichtig ist. Dunklen Balsamico unterrühren und die Suppe abkühlen lassen. Den Joghurt unterheben und anschließend für mindestens zwei Stunden kaltstellen.

In der Zwischenzeit Pumpernickel im Mixer zu Bröseln verarbeiten. Frischkäse mit Gorgonzola, Zitronensaft, -abrieb, Salz, Pfeffer und Honig cremig rühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf mit einem Teil der Frischkäsemasse auflösen, sodass sich die Temperaturen langsam angleichen. Anschließend die Gelatine zu der kalten Masse hinzugeben. Fein geschnittenen Schnittlauch unterheben und aus der Masse kleine Kugeln formen. Die Kugeln in den Pumpernickelbröseln wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind und für mindestens eine Stunde kaltstellen.



Die Suppe portionieren, restliche Kirschen halbieren und hineingeben. Zusammen mit Pralinen servieren.

Nährwerte pro Portion:

429 kcal – 13 g Fett – 16 g Eiweiß – 58 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Gorgonzola kann tierisches Lab enthalten. Gelatine ist ein tierisches Produkt.