

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, 19.08.2024**

**Quark-Knödel mit Camembert und pikantem Zwetschgenkompott Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Knödel**

750 g Magerquark  
8 Scheiben Toastbrot (ca. 200 g)  
etwas Salz  
etwas Muskatnuss  
3 Eier (Größe M)  
150 g Camembert  
1 EL Weizenmehl (Type 405)  
80 g Butter

**Für das Kompott**

650 g Zwetschgen oder Pflaumen  
100 g Zwiebeln  
20 g Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
50 g Zucker, ca. nach Geschmack  
150 ml Apfelsaft  
2 EL Balsamessig  
4 Gewürznelken  
0,5 Zimtstange  
3 TL Senfsaat  
1 Lorbeerblatt  
3 Stiele Thymian  
etwas Salz  
1 TL Speisestärke, ca.  
2 EL Wasser, kalt, ca.

**Außerdem:**

**Mulltuch (oder Geschirrtuch)**

**Grieß zum Bearbeiten**

**Zubereitung**

1. **Für die Knödel** den Quark auf ein Mulltuch geben und gut ausdrücken.
2. Toastbrot entrinden. Brotrinde beiseitelegen. Toastbrot portionsweise im Blitzhacker zerkleinern.
3. In einer Schüssel Eier, 1 Prise Salz und 2 Prisen Muskatnuss mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren.
4. Quark und Toastbrösel nach und nach unterrühren. Quarkteig ca. 30 Minuten kühlen und quellen lassen.
5. **Inzwischen für das Kompott** Zwetschgen abbrausen, trocknen, halbieren und entsteinen. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Ingwer dünn schälen. Ungeschälten Knoblauch mit der breiten Seite eines großen Messers andrücken.
6. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen.
7. Topf von der Kochstelle nehmen und den Karamell mit Apfelsaft ablöschen (Vorsicht es spritzt!).
8. Balsamessig, Nelken, Zimtstange, Senfsaat, Lorbeer, Thymianzweige, Knoblauch und 1-2 Prisen Salz zugeben und aufkochen. Zwetschgen und Zwiebelstreifen zugeben. Ingwer dazu reiben und zugedeckt 5 Minuten bei milder Hitze kochen.
9. Speisestärke mit kaltem Wasser glattrühren, unter die Zwetschgen rühren, aufkochen und

kurz kochen lassen.

10. Thymianzweige und Knoblauch entfernen und das Zwetschgenkompott in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

11. **Für die Knödel** Brotrinden im Blitzhacker fein zerkleinern und beiseitestellen. Camembert in 12 Stücke schneiden und rundum im Mehl wenden (Den Käse im Mehl wenden, damit der Quarteig besser daran haftet).

12. Die Arbeitsfläche leicht mit Grieß bestreuen. Knödelteig darauf in 12 gleich große Stücke teilen. Etwas Grieß in die angefeuchteten Hände nehmen und aus je 1 Teigstück um 1 Stück Käse einen Knödel formen. (Alternativ ohne Grieß und nur mit angefeuchteten Händen, Knödel formen).

13. Reichlich gesalzenes Wasser aufkochen. Temperatur herunterschalten. Knödel hineingeben und bei milder Hitze 10-12 Minuten sieden lassen.

14. Inzwischen die Butter in einer kleinen Pfanne bei starker Hitze aufschäumen. Brotrindenbrösel zugeben und die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

15. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen. Mit den Toastbröseln bestreuen und dem Kompott anrichten und servieren.

Tipp: Wem das Knödel formen zu aufwändig ist: schneidet den Camembert in kleine Würfel, mehliert dies und mischt diese dann unter den Knödelteig. Anschließend mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und wie im Rezept garen.