

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11.10.2019** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



Quark-Grieß-Nocken mit Butterbrösel und Beeren

Zutaten für zwei Personen

- Für die Quark-Grieß-Nocken:** Quark und Grieß miteinander vermischen und glattrühren. Öl und 2 EL Zucker unterrühren und die Masse in den Kühlschrank geben und quellen lassen.
 200 g Quark, 20 % Fett
 3 EL Grieß
 4 EL Zucker
 2 TL neutrales Öl
- Mit Hilfe von zwei Esslöffeln aus der Masse Nocken formen.
 Wasser mit dem restlichen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und die Nocken im Wasser garen lassen.
- Für die Butterbrösel:** Butter in einer Pfanne erhitzen und einmal kräftig aufschäumen lassen. Brösel zugeben und unter ständigem Rühren rösten. Kurz bevor die Brösel goldbraun werden Zimt hinzugeben. Pfanne von der Hitze nehmen und Zucker einrieseln lassen. Die fertigen Nocken darin wälzen. Alternativ kann man auch Puderzucker verwenden.
 200 g Semmelbrösel
 100 g Butter
 2 EL Zimt
 2 EL Zucker
- Für die Zabaione:** Wein in eine Schale über heißem Wasserdampf füllen. Eier und Zucker dazugeben und schaumig aufschlagen.
 2 Eier
 100 ml Weißwein
 2 EL Zucker
 Alternativ kann man auch eine Vanillesauce zu den Nocken serviert werden.
- Für die Garnitur:** Himbeeren verlesen.
 20 Himbeeren
 Puderzucker, zum Bestäuben

Butterbrösel auf Teller anrichten. Nocken darauf geben und mit Beeren und Puderzucker garniert servieren. Zabaione separat dazu anrichten.