

Topfen-Mohn-Nockerl | Rhabarber-Himbeerragout Joghurt



(6 Portionen)

Topfen-Mohn-Nockerl:

140 g Milch
80 g Polenta (1 Minute)
60 g Mohn gemahlen
250 g Quark
1 Ei
25 g Stärke
1 TL Vanillezucker

Milch mit Polenta aufkochen, in eine Schüssel umfüllen und mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Kurz ziehen lassen. Mit zwei Löffeln Nocken stechen und in Salzwasser für ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

20 g Butter
1–2 TL Honig
1 EL Mohn gemahlen

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Nocken mit Honig und Mohn schwenken.

Rhabarber-Himbeerragout:

300 g Rhabarber
100g Himbeeren, tiefgefroren
10 g Puddingpulver
300 ml Apfelsaft
2 - 3 EL Zucker
Vanillezucker

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalen und Abschnitte mit Apfelsaft und ein paar Himbeeren (für die Farbe) aufkochen. Kurz ziehen lassen und durch ein feines Sieb abseihen. Die Rhabarberstückchen in dem heißen Sud kurz kochen lassen. Er soll noch Biss haben. Das Puddingpulver mit etwas Apfelsaft anrühren und die Rhabarbersauce damit binden. Die restlichen Himbeeren in das Ragout geben. Mit Vanillezucker und Zucker abschmecken

Joghurt:

250 g griechisches Joghurt
1–2 EL Honig
20 g Vanillezucker

Alle Zutaten gut verrühren und abschmecken.

Anrichten:

Die Nocken mit Ragout und Joghurt anrichten.