



QUARKKNÖDEL MIT EINGELEGTEN KIRSCHEN UND BASLER LÄCKERLI

– Für 8 Personen - Rezept von Pascal Steffen - Restaurant Roots in Basel –

Hefe-Teig

Zutaten :

- 75 g Milch
- 25 g Zucker
- ½ pck Trockenhefe
- 250 g Weissmehl (Mühle Maisprach)
- 1 pr Salz (Fleur des Alpes)
- 1 st Ei
- 50 g Magerquark
- 25 g Butter, weich

Vorbereitung :

Milch mit dem Zucker erwärmen, die Hefe darin auflösen und für ca. 15 Minuten aktivieren lassen. Mehl mit dem Salz in einer Küchenmaschine mischen. Ei und Quark zur Milch-Hefemischung geben und gut durchmischen. Diese Mischung in das Mehl einlaufen lassen und zu einem Teig verarbeiten. Die Butter nach und nach Einarbeiten bis wir einen glatten und geschmeidigen Teig haben. Nun den Teig für ca. 2 Stunden an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Eingelegte Kirschen

Zutaten :

- 200 g Kirschen, entsteint
- 15 g Zucker
- 100 g Wasser
- 1 St Vanille Schotte
- 1 kl Maizena
- 30 g Baselbieter Kirsch (optional)

Vorbereitung :

Wasser, Zucker, Maizena und Vanille aufkochen. Die vorbereiteten Kirschen in ein Glas geben und mit dem heissen Sud so wie dem Kirsch heiss über die Kirschen geben und sofort verschliessen. Wenn man grössere Mengen macht was sich bei so einem leckeren Rezept anbietet könnte man die Kirschen im Glas noch für 20 Minuten bei 88°C Dampf sterilisieren. Die Kirschen empfehle ich ca. 2 Wochen im Sud durch ziehen zu lassen. Sie werden für die Geduld mit dem Geschmack belohnt.



Knödel

Vorbereitung :

Den fertigen Teig aus zu gleichgrossen Stücken portionieren 8/16/24 je nach Fingerfertigkeit und Geschmack. Anschliessend die Teiglinge mit den Kirschen belegen und zu Kugeln Formen.

Nochmals 30 Minuten gehen lassen und anschliessend bei 90°C Dampf für 15 Minuten dämpfen, im Bambuskorb (dort ist es wichtig auf die Grösse zu achten) oder im leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser kochen.

Vanillesauce

Zutaten :

- 125 g Milch
- 125 g Rahm
- 80 g Eigelb
- 2 st Vanille Schotte
- 30 g Zucker

Vorbereitung :

Milch und Rahm erwärmen, Eigelb mit Zucker vermischen. Milchmischung zur Eigelbmischung geben und gut durchmischen. Vanille dazu und alles auf dem Herd zur Rose (85°C) erwärmen. So bindet das Ei die Masse. Durch ein Sieb passieren. Kann kalt oder warm Serviert werden.

Läckerli Brösel

Zutaten :

- 10 st Basler Läckerli, getrocknet
- 30 g Butter

Vorbereitung :

Die Basler Läckerli in der Küchenmaschine mahlen, wie Paniermehl. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und leicht Farbe kriegen lassen anschliessend die Läckerli Paniermehl begeben und mit rösten. Die fertig gedämpften Klösse darin schwenken und warm servieren.

