

Informationen zur Sendung vom 22.05.2023

Erdbeerkaltschale mit Ricotta-Basilikum-Knödeln

Von Ulla Scholz

Zutaten (für 4 Portionen)

Kaltschale

500 g Erdbeeren
4 EL Rohrohrzucker
½ Zitrone (unbehandelt)

Ricotta-Basilikum-Knödel

250 g Ricotta
2 EL saure Sahne
120 g griffiges Mehl (Pizza- oder Spätzlemehl)
20 g Hartweizengrieß
2 Eigelb
30 g Butter
Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Haushaltszucker
½ Zitrone (unbehandelt)
½ Bund Basilikum

Außerdem

250 g makellose Erdbeeren als Einlage und zur Dekoration
½ Bund Basilikum
Pfeffer aus der Mühle ½ Bund Basilikum

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, schadhafte Stellen wegschneiden und pürieren. In einem Topf den braunen Zucker schmelzen und mit dem Erdbeerpüree ablöschen. Rühren, bis der karamellierte Zucker sich komplett aufgelöst hat. Dann mit etwas Zitronenschalenabrieb und Zitronensaft würzen. Die Suppe einmal aufkochen, zur Seite stellen, abkühlen lassen und kaltstellen.

Für die Knödelchen den Ricotta in eine Schüssel geben und mit allen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verrühren. Das Basilikum sehr fein hacken, unter die Masse mischen, abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.

Einen großen breiten Topf mit mindestens drei Liter Wasser befüllen. Etwas salzen und das Wasser zum Kochen bringen. Dann die Hitze zurückschalten. Mit angefeuchteten Händen kleine Klöße abdrehen. Sie sollten locker im Wasser schwimmen. Bei großen Mengen oder einem kleineren Topf die Knödel besser in mehreren kleinen Portionen garen.

Mit einer Schöpfkelle die Knödel aus dem Wasser heben und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Vor dem Servieren kurz in Butter aufbraten. Einige schöne Erdbeeren halbieren und als Suppeneinlage vorbereiten.

Anrichten

Die kalte Suppe auf Tellern verteilen und mit einigen Erdbeerhälften belegen. Dann drei angebratene Knödel in die Suppe geben und alles mit Basilikumblättchen und etwas gemahlenem Pfeffer vollenden.

Informationen zur Sendung vom 22.05.2023

Erdbeerkaltschale mit Ricotta-Basilikum-Knödeln

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Verschimmeltes Obst ist nicht essbar

Kleine Druckstellen, die sich bei der empfindlichen Erdbeere und bestimmten Sorten schnell bilden, können einfach weggeschnitten werden. Dafür ist auch dieses Rezept gedacht. Wenn sich jedoch schon gesundheitsschädlicher Schimmel gebildet hat, reicht das Abschneiden nicht. Schimmel breitet sich – für das menschliche Auge nicht sichtbar – im ganzen Obst aus. Und das geschieht besonders gut in Sorten, die viel Wasser enthalten.

Noch mehr Topping

Wem nach mehr Verfeinerung ist, der kann noch Semmelbrösel in geklärter Butter anrösten und über die gebratenen Knödelchen geben. Auch geröstete Mandelblättchen verleihen einer Obstsuppe einen schönen Geschmack und sorgen für Crunch.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!