

Hüttenthaler Topfenklöße auf Rhabarberkompott

Zum Abschluss Ihres Menüs haben wir die anfallende Arbeit wieder auf ein Minimum reduziert. Im Prinzip müssen die Klößchen nur wieder warm werden. Am besten geschieht das in einem Topf mit Wasser, das Sie im Gegensatz zu den Nudeln nicht salzen, sondern zuckern. Natürlich könnte man auch einen richtigen Fond herstellen, indem man das Wasser noch mit Zimtstange, Orangenscheiben, Nelke, etc. anreichert, aber gerade an Ostern kann man die Kirche getrost im Dorf lassen. Also: Zuckerwasser erhitzen, Temperatur auf ein Minimum herunterdrehen, Klöße einlegen und eine Weile ziehen lassen. Je besser die Hitze in das Innere vordringt, um so fluffiger werden sie wieder. Die Weißbrotbrösel in einem Esslöffel Butter bräunen, das Rhabarberkompott am besten auch rechtzeitig aus der Kühlung holen, damit es Zimmertemperatur hat, wenn man es auf die Teller gibt. Je drei gut abgetropfte Klößchen dazugesellen und diese dann mit den Bröseln bestreuen.

Schöne Ostern und bleiben Sie gesund, Mario Furlanello