



Unser Tipp für Ihr

# Weihnachts- MENÜ

Besonders Weihnachten gilt als Fest der Sinne und der lukullischen Leckereien. Daher setzen unsere Gourmet-Köche zum feierlichen Anlass auf Traditionelles und verraten Ihnen, womit Sie Ihre Lieben zum Fest der Feste verwöhnen können.

**Unserer Weinempfehlungen hinterlassen mit Düften von Pinienhainen und Kräuternoten, Himbeere oder Dörripflaumen am Gaumen einen harmonischen Eindruck, der das Weihnachtsmenü wunderbar abrundet.**



## Weinempfehlung

Pinot Grigio Doc „St. Valentin“, 2005,  
Kellerei St. Michael Eppan

## Topfen-Nugatknödel mit Orangen, Quitten und Granatäpfel

Circa 4 Porzionen zu 2 Ködeln

**200 g ausgedrückten Topfen oder Ricotta**  
**20 g Butter**  
**20 g Staubzucker**  
**1 Eßl. Mehl**  
**3 Eigelb**  
**Vanile, Salz, Zitronenschale, Orangenschale**  
**150, entrindetes und in kleine Würfel  
geschnittenes Toastbrot**  
**ca. 250 g Nugatschokolade**

**2 Quitten**  
**2 Orangen**  
**1 Granatapfel**

Quitten schälen, entkernen und in Würfel schneiden und gleich mit etwas Zitrone vermengen, damit sie nicht braun werden. Mit einem 1/4 l Wasser wenig Zucker, einen Schuß Weißwein und einem Sternanis nicht zu weich kochen. Quitten herausnehmen und den Saft sirupartig einkochen lassen. Orangen schälen und filetieren, mit den Quitten und dem Sirup marinieren. Granatapfel entkernen.

Butter und Staubzucker schaumig schlagen, die Eigelbe und den Löffel Mehl nach und nach einrühren, mit den Geschmacksträgern würzen und den Topfen untermengen. Zum Schluß das Toastbrot untermengen. Ca. eine halbe Stunde ruhen lassen. Sollte die Masse zu weich sein um Knödel zu formen noch etwas Toastbrot dazugeben (kann passieren wenn der Topfen zu feucht ist, also gut ausdrücken).

Nugatschokolade etwas zurecht schneiden (rundlich) und die Knödel, wie Marillenknödel, füllen und gut schließen. In kochendes Zuckerwasser geben und 8-10 min. köcheln lassen. Herausnehmen und in Butterbröseln wenden und mit dem Früchteragout anrichten. Granatapfelkerne darüberstreuen, etwas von der übrigen Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel wie Fäden darüberziehen. Dazu passt eine Kugel Eis super (Vanille-Jogurt ...).