

Heidelbeer-Nocken mit besoffener Sahne

Für 2 Personen

150 g Heidelbeeren, TK	50 g Mehl	1 Ei
50 g Zucker	1 Vanilleschote	1 TL Amaretto
100 g Butter	250 ml Schlagsahne	Puderzucker
Melissenblätter		

Die Heidelbeeren mit dem Mehl bestäuben und vermengen. Anschließend das Ei beifügen und nochmals gut vermengen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und einen gehäuften Esslöffel Heidelbeermasse nach und nach in die heiße Butter einlegen, etwas flach drücken und beidseitig goldbraun ausbacken. Die Sahne schlagen, mit etwas Puderzucker und dem Amaretto vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und hinzufügen. Die Nocken auf Tellern anrichten mit Puderzucker und Melissenblättern garnieren und mit der Sahne-Soße servieren.

Reinhard Hofstätter am 15. Dezember 2009