

Servietten-Knödel mit Kardamom, Sesam und Rosen-Wasser

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Hefezopf	30 g kandierter Ingwer	1 große Chilischote, rot
1 Limette	1 Mango	2 Eier
200 ml Milch	1 EL Butter	50 g Mehl
100 ml Schlagsahne	20 ml Rosenwasser	$\frac{1}{2}$ g Safran
1 EL Sesamsaat, weiß	3 Kardamomkapseln	3 EL Honig
1 TL Zimt	100 g Puderzucker	40 g Zucker
1 Zweig Minze	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst den Hefezopf vom Vortag würfeln. Die Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Den kandierten Ingwer fein würfeln, anschließend mit Eiweiß und einer Prise Salz steif schlagen. Die Limette gut waschen und trocken tupfen. Anschließend die Schale auf einer feinen Reibe abreiben. Die Milch erwärmen und mit den Eigelben verquirlen. Dazu den kandierten Ingwer, den Limettenabrieb und etwas Zucker geben. Den Hefezopfwürfel in einer Schüssel mit der Eiermilch übergießen, anschließend mit dem steifen Eiweiß unterheben. Die Hefezopfmasse in der Klarsichtfolie und der Alufolie zu einer Rolle einwickeln, anschließend in kochendes Wasser geben und ziehen lassen. Im Anschluss die Rolle aus dem Wasser nehmen, auspacken und in große Stücke schneiden. Die Samen aus den Kardamon-Kapseln herauslösen und in einem Mörser fein mahlen. In einer Pfanne die Butter, den Sesam, den Kardamon und etwas Safran mit dem Honig zum Schmelzen bringen, anschließend die Knödel darin anbraten. Die Mango waschen, schälen und pürieren, im Anschluss etwas Chili dazugeben. Das Mango-Püree auf einem Teller anrichten, darauf den Knödel platzieren, anschließend etwas Rosenwasser und Puderzucker darüber geben. Zum Schluss mit der frischen Minze garnieren und servieren.

Marcella Selis am 21. August 2014