

# Marillen-Knödel mit Vanille-Soße, Marillen-Eis in Baiser

Für zwei Personen

## Knödel:

6 Aprikosen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Tafel weiße Schokolade
3 Eier	350 g Quark, 20 %	40 g Butter
130 g Panko	50 g Semmelbrösel	70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	Salz	

## Eis im Baiser-Mantel:

$\frac{1}{2}$ Limette	4 Eier	200 ml Naturjoghurt
100 ml Schlagsahne	20 ml Aprikosenschnaps	150 ml Aprikosenmark
200 g Zucker	70 g Puderzucker	1 Zweig Thymian
Zimtpulver		

## Sauce:

3 Eier	500 ml Milch	100 g Zucker
30 g Speisestärke	1 Vanilleschote	

## Brösel:

100 g Butter	100 g Panko	50 g Zucker
50 g gehackte Pistazien		

## Garnitur:

4 Zweige Minze

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Marillknödel Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, zwei Eigelbe und ein ganzes Ei mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zitronenschale abreiben und mit Quark, Semmelbröseln und Panko unter den Teig rühren. Teig kurz in den Kühlschrank geben. Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Schokolade in Stücke brechen und jeweils ein Stück Schokolade zwischen zwei Aprikosenhälften geben. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und als Knödel um die Aprikosen formen. In siedendem Salzwasser circa zwölf Minuten ziehen lassen.

Für die Vanillesauce Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark erwärmen und anschließend abkühlen lassen. Eier trennen. Ein ganzes Ei und zwei Eigelbe unter das Milch-Zucker-Gemisch rühren. Bei Bedarf mit Speisestärke andicken.

Für das Marilleneis im Baiser-Mantel Schlagsahne steif schlagen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Limettenschale abreiben. Naturjoghurt, Limettenabrieb, Aprikosenschnaps, Aprikosenmark, eine Prise Zimt, Thymian und Puderzucker mit dem Stabmixer vermengen. Geschlagene Sahne unterrühren und Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Für das Baiser Eier trennen. Eiweiße mit Zucker zu Schaum aufschlagen und in eine Spritztüle füllen.

Aus dem fertigen Eis Kugeln abstechen, mit der Baiser-Masse ummanteln und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Pistazien-Brösel Butter zerlassen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Brösel und Pistazien dazugeben und goldbraun anschwitzen.

Für die Garnitur Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Marillknödel, Vanillesauce, Marilleneis im Baiser-Mantel und Pistazien-Bröseln auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Karin Hämmerle am 02. November 2016