

Zwetschgen-Knödel mit Zwetschgen-Soße, Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für die Knödel:

6 Zwetschgen	250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei
60 g Butter	200 g Semmelbrösel	60 g griffiges Mehl, 405/W480
50 g Weizengrieß	6 Würfelzucker	10 g Kristallzucker
1 Prise gemahl. Zimt	1 TL Salz	

Für die Sauce:

3 Zwetschgen	1 Orange, davon Abrieb	1 Zitrone, davon Abrieb
500 ml Rotwein	1 Stange Zimt	2 Nelken
3 EL Kristallzucker		

Für die Garnitur:

250 ml Sahne	1 Vanilleschote	1-2 Zweige Hugominze
--------------	-----------------	----------------------

Für die Knödel:

Die Kartoffeln schälen und in salzigem Wasser kochen. Danach pressen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Gepresste Kartoffel mit 20 g Butter, Eigelb, Mehl, Weizengrieß und Salz zu einem Teig verarbeiten. Teig in sechs gleiche Teile aufteilen.

Zwetschgen putzen, entkernen und jeweils einen Würfelzucker hineingeben. Zwetschgen mit Teig ummanteln und Knödel anschließend ca. 12 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.

Zucker mit restlicher Butter karamellisieren und die Semmelbrösel dazugeben. Leicht braun anrösten und mit Zimt würzen. Vor dem Servieren die Knödel darin wälzen.

Für die Sauce:

Zwetschgen putzen, entkernen und würfelig schneiden. In Zucker karamellisieren, dann mit Rotwein ablöschen.

Orange und Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Zimtstange, Nelken, Zitronen- und Orangenschale zu den Zwetschgen geben und alles aufkochen lassen. Sauce mit dem Pürierstab aufmixen. Erneut abschmecken.

Für die Garnitur:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Sahne mit Vanillemark in einen Sahnesyphon geben, Syphon verschließen und CO2-Kapsel(n) aufschrauben. Syphon kräftig schütteln und Sahne herausspritzen. Knödel mit Sahne und Minze garnieren.

Carmen Lamisch am 14. November 2023