

Getränkte Hefe-Nockerln mit Erdbeer-Estragon-Salat

Für 4 Personen

Für die Hefenockerln:

150 Zucker	Saft, Schale von 1 Orange	1 cl Orangenlikör
250 g Mehl	20 g frische Hefe	75 ml Milch
30 g Butter	2 Eier	1 Prise Salz
1 Eigelb		

Für den Erdbeer-Estragon-Salat:

2 Stiele Estragon	300 g Erdbeeren	1-2 EL Akazienhonig
4 EL Orangensaft		

Für die Hefenockerln:

100 g Zucker und 100 ml Wasser, Orangensaft, -schale und Likör in einen Topf geben und ca. 10 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch (bis auf 1 EL) auflösen. Zum Mehl geben. Mit übrigen 50 Zucker, weicher Butter, Eiern und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Teig in ca. 12 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen (nach Belieben in Ringförmchen setzen). Den Teig erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eigelb und 1 EL Milch verquirlen. Hefenockerln damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Läuterzucker in eine Schüssel geben. Die Nockerln hineingeben und unter wenden ca. 30 Minuten tränken.

Für den Erdbeer-Estragon-Salat:

In der Zwischenzeit Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und Blättchen fein schneiden. Erdbeeren putzen, kurz abbrausen und trockentupfen. Erdbeeren, je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit Estragonblättchen, Honig und Orangensaft mischen und ca. 20 Minuten marinieren. Hefenockerln aus dem Sirup heben und abtropfen lassen. Mit Erdbeersalat anrichten.

Vincent Klink am 30. Mai 2013