

# Grieß-Knödel mit Schokoladen-Kern und Mirabellen-Kompott

**Für 4 Personen**

**Für das Mirabellenkompott:**

1 Schote Selimpfeffer	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	400 g frische Mirabellen
80 g brauner Zucker	2 EL Estragonessig	100 ml Orangensaft

**Für die Knödelfüllung:**

60 g Zartbitterkuvertüre	3 EL Crème-fraîche
--------------------------	--------------------

**Für die Knödel:**

1/2 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Butter
2 EL Zucker	Salz	80 g Hartweizengrieß
1 Ei	Zitronenabrieb	

**Für den Kochfond:**

1 Vanillestange	Zucker	1 Prise Salz
4 EL gemahlene Mandeln	Puderzucker	

Für das Kompott:

Den Pfeffer fein mörsern. Von der Vanilleschote das Mark herauskratzen. Die Mirabellen gut waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den braunen Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Essig und Orangensaft ablöschen, Pfeffer, Vanilleschote und -mark zugeben und zur Hälfte einkochen lassen bis eine cremige Sauce entsteht. Die Mirabellen zugeben und darin zu einem Kompott einkochen und danach abkühlen lassen.

Für die Knödelfüllung:

Zartbitterkuvertüre grob hacken. Crème-fraîche erhitzen und die Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. Masse in eine Schüssel geben und kalt stellen. Wenn die Masse fest ist, daraus ca. haselnussgroße Kugeln formen, diese wiederum kühl stellen.

Für die Knödel:

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Mark und Schote mit Milch, Butter, Zucker und 2 Prisen Salz aufkochen. Schote herausnehmen und Grieß einrühren und 2 Minuten cremig köcheln lassen. Die Masse in eine Schüssel geben. Ei und Zitronenschale zügig unterrühren. Die Masse abdecken und kühlen. Wenn die Masse fast ist, daraus ca. tennisballgroße Knödel formen, dabei die Schokofüllung in die Mitte drücken. Mandeln in einer Pfanne ohne fett rösten auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Für den Kochfond:

Vanillestange halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, 1 EL Zucker und Salz mit 1 Liter Wasser in einen großen Topf geben und aufkochen. Temperatur herunterschalten Die Knödel darin ca. 16 Minuten simmern (nicht kochen) lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und im gerösteten Grieß wälzen. Knödel mit Mirabellenkompott und Puderzucker anrichten.

Michael Kempf am 30. August 2013