

Gefüllte Dampfnudeln mit Chaisoße und Erdbeeren

Für vier Personen

Für die Dampfnudeln:

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	100 ml Milch	250 g Mehl
2 Eigelb	30 g Butter	1 Prise Salz
10 g Zucker	40 g Nougat	50 g Butter
20 g Zucker		

Für die Soße:

250 ml Sahne	1 Eigelb	10 g Zucker
25 g Honig	2 g Speisestärke	20 g Chai Tee
20 ml Rum	Nelke	

Für die Garnitur:

400 g Erdbeeren	Orangenlikör	Zucker
8 Bonbons ohne Füllung	Zimtzucker	Honigkresse oder Minze

Für die Rumtrüffel:

200 g Butter	1 Vanilleschote	120 g Sahne
50 g Zucker	200 g Vollmilchkuvertüre	160 g Bitterkuvertüre
70 ml Rum	400 g Kuvertüre	150 g Kakao Pulver

Für die Dampfnudeln: 40 ml Milch, 40 g Mehl und die Hefe zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen. Restliche Milch, restliches Mehl, weiche Butter, Eigelb, Salz und Zucker zugeben, verkneten und nochmals gehen lassen.

Den Nougat in 4 Stücke schneiden. Den Teig zu vier Kugeln formen, in jede Kugel einen Nougat Würfel einarbeiten. Die Kugeln im Dämpfer oder in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen).

Für die Soße: Alle Zutaten in einem Topf vermengen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. 5 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Für die Garnitur: Die Erdbeeren vierteln und mit Zucker und Orangenlikör abschmecken. Die Bonbons auf einer Silikonmatte in der Mikrowelle schmelzen, oder in einem Topf schmelzen und anschließend auf die Silikonmatte geben. Gleichmäßig abkühlen lassen, spiralförmig um einen Wetzstahl wickeln und vorsichtig abziehen. Die Dampfnudel in einer Pfanne mit etwas Butter, Zimt und Zucker anbraten, bzw. karamellisieren lassen und mittig in einem tiefen Teller anrichten. Mit der Soße übergießen und mit Zimtzucker bestreuen. Die Erdbeeren kreisförmig um die Dampfnudel anrichten. Alles mit Honigkresse und einer Zuckerspirale garnieren.

Für die Rumtrüffel (für ca. 100 Stück): Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark auskratzen. Vanillemark und Schote zusammen mit Sahne und Zucker aufkochen und das Ganze durch ein Sieb passieren. Kuvertüre fein hacken, zusammen mit dem Rum zugeben und glattrühren. Die Schokoladenmasse mit einem Schneebesen mit der Buttermasse verrühren. Diese Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle 10 geben und 100 kleine Häufchen auf ein Backpapier dressieren. Alternativ die Masse in einen Hohlkörper (Pralinenform) spritzen und die Kuvertüre darüber geben. Überschüssige Kuvertüre mit einem langen Messer abschaben und anschließend kühlen. Nach ca. einer Stunde bei Raumtemperatur oder 10 Minuten im Kühlschrank diese Häufchen zu Kugeln rollen. 400 g Kuvertüre auf 32 Grad temperieren. Die Kugeln erst in Kuvertüre tauchen, dann in Kakao wälzen.

Ludwig Heer am 29. April 2017