Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Zabaione und Zimt-Eis

Für 4 Personen

Zimteis:

1 Stange Zimt	250 ml Milch	250 ml Sahne
100 g Zucker	4 Eier	
Knödel: 350 g Kartoffeln, mehlig	100 g Butter	80 g Mehl
1 EL Weichweizengrieß	1 Ei	1 Prise Salz
16 Zwetschgen	16 Würfel Zucker	2 cl Zwetschgenwasser
80 g Semmelbrösel	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 EL Vanillezucker		

Vanillesabayon:

200 ml Milch	1 Vanilleschote	4 Eier
80 g Zucker		

Zimteis:
Milch, Sahne, Zucker und die Zimtstange aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, die heiße Sahnemischung unter ständigem Rühren durch ein Sieb gießen und zugeben. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 70 bis 75 Grad erhitzen, bis die Masse leicht gebunden ist. Anschließend durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.
Knödel:
Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dampfgarer weich garen. Anschließend noch heiß zweimal durch eine Presse drücken und zusammen mit 40 Gramm Butter, Mehl, Weichweizengrieß, einem Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten. Die Zwetschgen waschen, mit dem Stiel eines Kochlöffels entkernen und je ein mit Zwetschgenwasser getränktes Stück Würfelzucker in die Öffnung geben. Den Kartoffelteig ausrollen, die Früchte damit umhüllen und zu Knödel formen. In kochendem Salzwasser circa zehn Minuten ziehen lassen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Semmelbrösel zugeben und anschwitzen. Orangen- und Zitronenschale und Vanillezucker untermischen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit der Bröselmischung wenden.
Vanillesabayon:
Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Vanillemilch aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat. Die Sabayon vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiter schlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Die Zwetschgenknödel auf Tellern anrichten, mit der Sabayon und dem Eis servieren.

Johann Lafer am 25. September 2009