

Fötjes mit Zwetschgen und Portwein-Butter-Eis

Für 4 Personen

Fötjes:

250 g Mehl	15 g Hefe	500 ml Milch, lauwarm
2 Eier	50 g Butter, geschmolzen	Salz

Grießkrapfen:

0,5 Zitrone, unbehandelt	250 g Buttermilch	4 EL Zucker
120 g Butter	1 Schote Vanille	180 g Grieß
6 Eier	4 EL Zucker	

Zwetschgen:

1 EL Speisestärke	200 g Zucker	200 ml Rotwein
2 Nelken	1 Stange Zimt	0,5 Orange, unbehandelt
5 Zwetschgen		

Portweinbuttereis:

300 ml Portwein	300 ml Rotwein	0,5 Schote Vanille
50 g Zucker	2 Eier	50 g Butter, kalt
Glühweingewürz		

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Fötjes:

Das Mehl in eine tiefe Schale geben. Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Einen Teil des Mehls mit der aufgelösten Hefe vermengen und 15 Minuten gehen lassen. Dann die Eier, die restliche Milch, Salz und geschmolzene Butter hinzugeben und einen geschmeidigen Teig durch tüchtiges Schlagen herstellen. Den Teig ein bis eineinhalb Stunden im vorgeheizten Backofen gehen lassen, dann kleine Kuchen in der Fötjespfanne ausbacken.

Grießkrapfen:

Die Eier trennen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Milch, Zucker, Butter, Vanille und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß langsam einstreuen und unter ständigem Rühren leicht kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. In die warme Masse die Eigelbe unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse unterheben. Die Krapfen bei 160 grad in der Friteuse ausbacken.

Zwetschgen:

Die Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Die Orange in Scheiben schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Zwetschgen geben.

Portweinbuttereis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter einmischen. Mit etwas Glühweingewürz abschmecken. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Tipp:

Die Fötjes kann man auch mit Backpulver zubereiten; dann braucht der Teig aber nicht zu gehen.

Nelson Müller am 12. November 2010