

# Gewürz-Schokoladen-Knödel, Clementinen, Schokoladen-Eis

## Für 4 Personen

### Grießknödel:

500 ml Milch	120 g Butter	125 g Grieß
3 EL Zucker	0,5 Schote Vanille	2 Eier
6 – 12 Gewürzschokoladenkugeln	1 TL Zimtpulver	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Orange, unbehandelt	Paniermehl	Puderzucker
Zucker	Salz	

### Clementinen:

12 Clementinen	50 g Zucker	200 ml Orangensaft
1 Schote Vanille	5 Pimentkörner	1 Nelke
2 Sternanis	1 EL Speisestärke	

### Eis:

300 ml Milch	200 ml Sahne, flüssig	25 ml Kakaolikör, weiß
0,5 Schote Vanille	6 Eier	220 g Kuvertüre

### Grießknödel:

Milch, Butter, Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen lassen. Die Eier unterheben und zu Knödeln formen. Je eine Schokoladenkugel in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen.

Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Einen Topf mit Wasser, der halben Zitrone, Orange und Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel circa 15 Minuten ziehen lassen. Zucker, Zimt und Paniermehl mischen und die fertig gegarten Knödel darin wälzen, mit Puderzucker bestäuben.

### Clementinen:

Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote, das Mark und die Gewürze dazugeben. Alles um die Hälfte reduzieren und circa eine Stunde ziehen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Gewürzorangensaft leicht abbinden. Alles durch ein feines Sieb passieren und die Clementinenfilets dazugeben.

### Eis:

Die Vanilleschote auskratzen, mit der Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eigelbe in eine Metallschüssel geben, die Sahne-Milchmischung durch ein feines Sieb darüber gießen und die Masse über einem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Die gehackte Kuvertüre auflösen und mit dem Kakaolikör in die Eimasse rühren. Die Schokoladenmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zum Anrichten das Clementinenragout auf vier Teller verteilen, den Knödel darauf setzen und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Oktober 2011