

Marillen-Knödel mit Pralinen-Soße und Haselnuss-Eis

Für 4 Personen

Marillen:

10 Marillen	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
500 g Weißwein	100 g Zucker	3 Gewürznelken
2 Zacken Sternanis	0,5 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde
2 Scheiben Ingwer	1 EL Mandeln, geröstet, gehackt	1 EL Pistazien, gehackt
1 EL Walnüsse, gemahlen	1 EL Haselnüsse, gemahlen	3 EL Aprikosenmarmelade
50 g Marzipanrohmasse		

Ausbackteig:

185 g Mehl	140 ml Weißwein	20 ml Pfirsichlikör
40 ml Öl	4 Eier	40 g Zucker
Öl	Salz	

Eis:

2 Schoten Vanille	500 ml Milch	500 g Sahne
200 g Zucker	10 Eier	250 g Haselnusspaste
1 EL Rum	1 – 2 EL Haselnusslikör	Salz

Pralinensoße:

100 g Kuvertüre, dunkel	100 g Nussnougat	200 g Sahne
1 Prise Ingwer	1 Prise Kardamomsamen	1 cl Rum
1 cl Orangenlikör		

Garnitur:

0,5 Granatapfel	100 g Himbeeren	Minzezweige
-----------------	-----------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Marillen:

Die Marillen blanchieren und enthäuten. Von der Stielansatz-Seite her aushöhlen, so dass der Kern entfernt ist und in eine passende tiefe Form legen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und Zitrone heraus schneiden. Den Weißwein mit Zucker, Nelken, Sternanis, Vanille und Ingwer, Zitronen- und Orangenschale aufkochen lassen und am Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und kochend heiß über die ausgehöhlten Früchte gießen. Sie sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Auskühlen lassen und über Nacht im Sud ziehen lassen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und den Sud für die Soße aufbewahren. Für die Füllung zwei marinierte Marillen fein hacken und mit Mandeln, Pistazien, Walnüssen, Haselnüssen und einen Esslöffel Aprikosenmarmelade vermischen. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen und die übrigen acht Marillen damit fast voll füllen. Zum Verschließen der Öffnung das Marzipan mit der übrigen Aprikosenmarmelade zu einer glatten Masse verrühren, um die Öffnungen damit glatt zu streichen. In die runde Oberseite der Marillen Zahnstocher stecken und zur besseren Weiterverarbeitung einfrieren. In einen Topf sieben bis zehn Zentimeter hoch Frittierfett auf 190 Grad erhitzen.

Ausbackteig:

Das Mehl mit Weißwein, Pfirsichlikör, Öl und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Mehlmasse heben. Die gefüllten, gefrorenen Marillen am Zahnstocher anfassen, die Frucht in den Ausbackteig tauchen, mithilfe des Zahnstochers in die Fritteuse halten, damit der Teig goldbraun anbäckt und auf ein Backblech legen. Alle Marillen nacheinander so vorbereiten und im vorgeheizten Backofen in circa zwölf Minuten heiß durchziehen lassen.

Eis:

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, die Sahne, das Vanillemark und die -schote sowie die Hälfte des Zuckers in einem Topf aufkochen lassen. Sechs Eigelbe, vier Eier und den restlichen Zucker mit einer Prise Salz in einem runden Schlagkessel aus Edelstahl mit dem Schneebesen hellschaumig aufschlagen. Nach und nach die kochende, heiße Vanillemilch unter Rühren hinzufügen. Die Vanillemilch fünf bis zehn Minuten im heißen Wasserbad erhitzen, dabei mit einem flexiblen Teigschaber ruhig, aber beständig von der Schüsselwand wegrühren. Die Vanillemilch höchstens auf 75 bis 78 Grad erhitzen, bis die Flüssigkeit anfängt leicht zu binden. Die Vanillecreme sofort durch ein Sieb gießen. Die Haselnusspaste hinein rühren, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit etwas Rum und Haselnusslikör abschmecken. Vanillecreme in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen. Das Eis in einen gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen. Möglichst frisch verzehren.

Pralinensoße:

Die Kuvertüre klein hacken und mit dem Nougat in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Soße verrühren. Mit den Gewürzen und dem Alkohol abschmecken.

Garnitur:

Die Soße auf Tellern verteilen. Die gebackenen Marillen darauf setzen, die Granatapfelkerne außen herum streuen und je eine Kugel Eis daneben setzen. Mit den frischen Himbeeren und der Minze ausgarnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Dezember 2011