

Grieß-Knödel, Pistazien, Vanille-Sabayon, Aprikosen-Tatar

Für 4 Personen

700 ml Milch	185 g Zucker	3 Zitronen, unbehandelt
2 Vanilleschoten	200 g Hartweizengrieß	180 g Butter
6 Eier (Kl. M)	30 g Semmelbrösel	30 g Pistazien
1 Orange, unbehandelt	200 g Dörraprikosen	200 ml Weißwein, trocken
1 Zimtstange	Puderzucker	

Von der Schale einer Zitrone mit dem Zestenreißer feine Streifen ziehen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

500 Milliliter Milch zusammen mit 75 Gramm Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Vanillemark aufkochen. Den Grieß einrieseln lassen und rösten, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet.

100 Gramm Butter unter die noch heiße Masse rühren. Anschließend zwei Eier nach und nach einrühren. Die fertige Masse abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Eisportionierers kleine Knödel formen und in leicht gesüßtes, siedendes Wasser geben. Zehn Minuten ziehen lassen.

Die Pistazien hacken. 80 Gramm Butter schmelzen, die Semmelbrösel und die Pistazien dazugeben. Von der Orange und einer weiteren Zitrone mit dem Zestenreißer feine Streifen ziehen. Anschließend die Zitruschalen zu den Bröseln geben. Mit Puderzucker abschmecken und die fertig gegarten Knödel darin wälzen.

Nun mit dem Zestenreißer von der dritten Zitrone feine Streifen ziehen. Die Zitrone danach auspressen. Die Dörraprikosen klein würfeln. 30 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Die Aprikosen, den Zimt, den Zitronensaft und die Zitronenzesten zugeben und einkochen, bis die Aprikosen die Flüssigkeit aufgesogen haben.

Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für die Sabayon 200 Milliliter Milch mit der Vanilleschote samt ausgekratzttem Vanillemark aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eier trennen und die Eigelbe mit dem übrigen Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Vanillemilch durch ein Sieb zu den Eigelben gießen und über einem heißen Wasserbad nun solange aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat.

Die Sabayon vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiterschlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt.

Die Grießknödel im Pistazienmantel mit der Vanillesabayon und den Dörraprikosentatar auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 25. Februar 2012