

## Warme Mozart-Knödel

### Für vier Portionen

2 Eier (Klasse M)	1 Zitrone, unbehandelt	350 g Kartoffeln, mehlig
80 g Butter	150 g Mehl	40 g Hartweizengrieß
1/2 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt	60 g Pistazienkerne, gemahlen
100 g Puderzucker	150 g Marzipanrohmasse	4 EL Rum
50 g Nougat	50 g Zartbitterkuvertüre (70 %)	125 g Crème double
150 ml Himbeermark	1 EL Zucker	2 cl Granatapfelsirup
100 g Mandeln, gemahlen	12 Backpflaumen	Puderzucker, Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Schale der Zitrone fein abreiben. Die Kartoffeln in der Schale im Backofen etwa 45 Minuten weich garen, anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. 30 Gramm Butter mit dem Mehl, dem Hartweizengrieß, den Eigelben, dem Vanillezucker, der Zitronenschale, dem Zimt und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Pistazien mit 80 Gramm Puderzucker, der zerbröselten Marzipanrohmasse und einem Esslöffel Rum mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und beiseite stellen. Den Nougat und die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die restlichen 50 Gramm Butter zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Mischung in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Crème double mit drei Esslöffeln Rum und dem übrigen Puderzucker glatt rühren und beiseite stellen. Das Himbeermark mit dem Zucker und Granatapfelsirup abschmecken und ebenfalls beiseite stellen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten lassen. In der Zwischenzeit die Nougat-Mischung in zwölf gleiche Teile teilen und jedes Stück in eine Backpflaume drücken. Nun die Marzipanmasse ebenso in zwölf gleiche Teile aufteilen und jeweils zwischen zwei Klarsichtfolien etwa zwei Millimeter dünn ausrollen. Die zwölf Nougat-Pflaumenkugeln jeweils mit einer Marzipanschicht umhüllen und zu Knödeln formen. Jeden Knödel nun mit dem Kartoffelteig umhüllen. Die Knödel in kochendem Salzwasser circa zehn Minuten gar ziehen lassen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und zuletzt in den gerösteten Mandeln wälzen. Zum Servieren die Fruchtsoße und die Crème-double-Soße abwechselnd (rot-weiß-rot, wie die Österreichische Nationalflagge) auf die Teller geben. Pro Person jeweils zwei Knödel auf einem der Teller platzieren und abschließend mit etwas durchgeseibtem Puderzucker bestreuen.

Johann Lafer am 18. August 2012