

# Aprikosen-Mohn-Knödel mit Vanille-Soße

**Für vier Portionen**

**Für die Knödel:**

500 g mehliges Kartoffeln	2 Eigelbe	80 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	2 EL gemahlener Mohn	150 g Butter
25 g Zucker	100 g Semmelbrösel	4 EL Aprikosenmarmelade
50 g Zucker	Salz, Puderzucker	

**Für die Sauce:**

0,5 Vanilleschote	250 ml Milch	250 ml Schlagsahne
50 g Zucker	2 Eier (Kl. M)	2 Eigelb (Kl. M)

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für die Knödel die Kartoffeln auf das Backofenrost legen und im heißen Ofen circa eine Stunde weich garen. Die gegarten Kartoffeln danach halbieren und durch die Presse drücken. Mit Eigelben, Mehl, Mohn, einer Prise Salz und Grieß zu einem glatten Teig kneten. In der Zwischenzeit 50 Gramm Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Zucker unterrühren und schmelzen. Die Semmelbrösel zugeben und unter Wenden hellbraun anrösten. Beiseite stellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen, flach drücken und jeweils einen Teelöffel Aprikosenmarmelade in die Mitte geben. Den Teig mit bemehlten Händen vorsichtig über die Aprikosenmarmelade ziehen und zum Knödel formen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 bis 20 Minuten garen, dabei die Knödel öfter wenden. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden. Die restliche Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen. Für die Vanillesauce das Mark der halben Vanilleschote auskratzen. Milch und Sahne mit dem Vanillemark, der ausgekratzten Schote und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Vanilleschote anschließend aus der heißen Sahne nehmen. Eier und Eigelbe mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel danach auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 75 bis 80 Grad erhitzen, bis die Ei-Sahne-Mischung bindet und dickflüssig wird. Die Vanillesauce vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und erkalten lassen. Pro Portion einen Knödel auf einem großen Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der heißen braunen Butter beträufeln. Die Vanillesauce dazu servieren.

Johann Lafer am 20. April 2013