

Nuss-Strudel-Bonbons mit Zitrusfrucht-Kompott

Für vier Portionen

Für 12 Bonbons:

75 g gedörrte Pflaumen	25 g Haselnüsse	25 g Walnüsse
25 g Macadamianüsse	1 EL milden Honig	Meersalz
4 Blätter Strudelteig	Butter, Puderzucker	

Für das Kompott:

50 g Zucker	50 g Honig	100 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Vanillestange	50 g Kumquats	2 Orangen
1 Zitrone	2 Limetten	angerührte Speisestärke

Für die Rotweinsabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Eigelbe	40 g Zucker
90 ml Rotwein	Zum Anrichten:	4 Zweige Melisse

Für die Bonbons die Pflaumen und die Macadamianüsse zusammen in kleine Würfel hacken. Nun die Pflaumen zusammen mit den Nüssen, Honig und eine Prise Meersalz vermengen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Strudelteig ausbreiten und in 12 etwa 12 x 20 Zentimeter große Rechtecke schneiden. Je einen Esslöffel Füllung in die Mitte der Teigrechtecke geben. Den Teig rundum mit etwas flüssiger Butter bestreichen und von der schmalen Seite aufrollen. Die Teigenden wie bei einem Bonbon zusammendrücken. Die Strudelbonbons auf das Backblech legen und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene Heißluft bei circa 160 etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Danach herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und für kurze Zeit unter dem Backofengrill bei ca. 200 Grad hell-braun karamellisieren. Für das Kompott den Zucker zusammen mit dem Honig in einem Topf hell karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen und die Zwergorangen ein bis zwei Minuten darin blanchieren. Danach leicht abkühlen lassen, vierteln und zum Zucker- und Honigsud geben. Orangen, Zitrone, Limetten rundherum abschälen, die Filets ausschneiden und zusammen mit dem Vanillemark ebenso zugeben. Die Zitrusfrüchte leicht zusammen fallen lassen und ggf. mit Stärke abbinden. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit den Eigelben, Zucker, Rotwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren jeweils drei Strudel-Bonbons auf das Zitrusfruchtkompott setzen und die Sabayon darüber geben. Mit Melisseblätter dekorieren.

Johann Lafer am 29. März 2014