

Pralinen-Klößchen mit Blattgold und Mango-Ragout

Für vier Portionen

Für die Pralinenklößchen:

750 g mehligk. Kartoffeln	500 g grobes Meersalz	2 Eigelbe
100 g Mehl	75 g Hartweizengrieß	8 Zartbitterpralinen
1 Zitrone	1 Orange	50 g Zucker
1 Zimtstange	2 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
80 g Butter	10 Spekulatiuskekse	Mehl, Salz

Für das Mangoragout:

2 Thaimangos	1 Limette	1-2 EL Ahornsirup
2 cl weißer Rum	1 Bund Minze	Blattgold

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zunächst die Kartoffeln gründlich waschen. Meersalz auf ein Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im vorgeheizten Backofen eine Stunde garen. Anschließend halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine Kartoffelpresse legen, durchpressen und die Schale entfernen. Mit den restlichen Kartoffeln ebenso verfahren. Die Kartoffeln mit Eigelben, Mehl, Grieß und einem halben Teelöffel Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 8 gleichmäßige Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit etwas Mehl zu einem runden Fladen formen, eine Praline hinein geben und den Teig vorsichtig um die Praline ziehen und zu einem Knödel formen. Danach die Schale der Orange und Zitrone abreiben. Reichlich Wasser mit Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Zimt, Sternanis und Vanilleschote in einem Topf aufkochen und die Knödel darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Dabei öfter wenden. Spekulatius in einer Küchenmaschine fein zermahlen. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Spekulatiusbrösel darin anrösten. Die fertigen Knödel gut abtropfen lassen und darin wenden. Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Mangofruchtfleisch würfeln und die Limette auspressen. In einer Schüssel die Mango mit Limettensaft, Ahornsirup und weißen Rum marinieren. Minze abrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Blätter fein schneiden und unter das Mangoragout mischen. Zum Anrichten die Knödel mit dem Mangoragout auf Tellern verteilen und das Blattgold über die Knödel geben.

Johann Lafer am 20. Dezember 2014