

Rohr-Nudeln mit Mandarinen-Soße

Für zwei Portionen

Für die Rohrnudeln:

250 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Päckchen Trockenhefe	100 ml Milch
35 g Zucker	50 g Butter	1 Ei
1 Prise Salz	Butter, Zucker	Puderrucker

Für die Mandarinensoße:

10 Mandarinen	1 Schote Vanille	1-2 EL Zucker
1-2 TL Speisestärke	2 EL Butter	

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd erwärmen. Das Mehl in eine große Schüssel füllen, eine Kuhle in die Mitte machen, die Hefe und den Zucker hineinstreuen, mit der lauwarmen Milch übergießen, kurz warten (damit die Hefe aktiviert wird) und die restlichen Zutaten zugeben. Zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt etwa 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Den Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1,5 - 2 cm hoch ausrollen, mit einem Ausstecher runde Taler ausstechen, nebeneinander in die Auflaufform setzen, erneut kurz (ca. 5 Minuten) gehen lassen und im vorgeheizten Backofen, bei 220 Grad Ober-/Unterhitze, 15 bis 20 Minuten backen.

Für die Mandarinensoße:

Die Schale einer Mandarine mit einer feinen Reibe abreiben und beiseite stellen. Mandarinen auspressen und Saft durch ein feines Sieb in einen Topf schütten. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und mit dem Mandarinenensaft aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, langsam, unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit schütten und einige Sekunden kräftig kochen lassen. Anschließend Topf auf die Seite ziehen, Sauce mit Mandarinenabrieb und Zucker abschmecken und abschließend die kalte Butter mit Hilfe eines Pürierstabs in die Sauce mixen. Den Boden zweier Dessertschalen oder tiefer Teller mit reichlich Mandarinensoße bedecken, die warmen Rohrnudeln darauf anrichten und mit Puderrucker bestreut servieren.

Alexander Herrmann am 05. Dezember 2014