

Mohn-Nudeln mit Apfel-Birnen-Schnitzen und Zimtrahm

Für 4 Personen

Für die Apfel-Birnen-Schnitze:

2 Birnen	2 Äpfel (Cox Orange)	300 ml Apfelsaft
Saft von 1 Zitrone	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	100 g Zucker	10 g Speisestärke
Birnengeist		

Für die Mohnnudeln:

250 g mehligk. Kartoffeln	Salz	250 g Quark (20%)
2 Eigelb	25 g Hartweizengrieß	25 g Mehl
Zucker	120 g Butter	60 g Mohn
1/2 Bio-Orangen-Abrieb	1 TL Akazienhonig	Puderzucker

Für den Zimtrahm:

80 g Sauerrahm	50 g Vanillezucker	1 Msp. Zimt
3 EL geschlagene Sahne		

Für die Apfel-Birnen-Schnitze:

Birnen und Äpfel waschen, trockenreiben, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend jedes Viertel nochmals in 3 Stücke teilen und nach Belieben in Schupfnudelform schneiden. Apfelsaft und Zitronensaft in einen Topf geben. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Vanillemark und -schote, Zimtstange, Nelken und Zucker zum Apfelsaft geben. Alles aufkochen Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren. Zum Saft geben und kurz aufkochen, die Fruchtschnitze zugeben. Alles etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Mohnnudeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse passieren. Mit Quark, Eigelben, Grieß, Mehl, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einen 2 cm dicken Strang ausrollen und schräg zu kleinen länglichen Nudeln schneiden und spitz formen. Teig in kochendem, sehr leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten garen, bis die Nudeln an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und kurz in Eiswasser geben oder direkt weiter verarbeiten. Butter schmelzen und dabei leicht bräunen. Den fein gemahlten Mohn in die aufgeschäumte, braune Butter und Orangenschale einrühren. Die Nudeln in die Mohnbutter geben und kurz schwenken, zum Schluss mit Honig abschmecken und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Für den Zimtrahm:

Sauerrahm und Zucker aufschlagen, mit Zimt würzen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Mohnnudeln auf Tellern verteilen. Mit Apfel- und Birnenschnitzen schön sowie etwas Zimtrahm anrichten.

Jörg Sackmann am 03. März 2013