

# Gebackene Apfel-Knödel mit Mandel-Sabayon

## Für 2 Personen

2 Äpfel	1 Lage Filoteig	3 Eier
1 Vanilleschote	2 EL Mandelgrieß	2 EL Biskuitbrösel
100 g gerösteter Mandelgrieß	40 ml Amaretto	100 ml Weißwein
1 EL Zucker	2 EL Puderzucker	1 Prise Zimt
3 EL weiche Butter	Pflanzenöl	

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter, den Zucker, Zimt und das Vanillemark schaumig rühren. Die Biskuitbrösel und den Mandelgrieß zugeben. Zum Schluss die Apfelwürfel unterheben und kalt stellen. Einen Topf zum Frittieren aufstellen. Die Eier aufschlagen und trennen. Den Filoteig in etwa acht Zentimeter lange Streifen schneiden. Zwei Eiweiße leicht aufschlagen. Anschließend aus der Apfelmasse kleine Knödel formen und in dem gerösteten Mandelgrieß wälzen. Durch das Eiweiß ziehen, mit den Filoteig-Streifen panieren und in dem heißen Pflanzenöl knusprig ausbacken. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. In einem Wasserbad die Eigelbe, mit Weißwein, Zucker und Amaretto schaumig schlagen. Die Knödel auf Tellern anrichten und mit der Mandel-Sabayon servieren.

Kolja Kleeberg am 08. April 2011