

Gefüllte Grießknödel mit Vanille-Soße

Für 2 Portionen:

1 Vanilleschote	375 ml Milch	8 EL Zucker
90 g Butter	80 g Weichweizengrieß	1 unbehandelte Zitrone
1 Ei	125 ml Sahne	4 Eigelb
0,25 TL Speisestärke	1 Prise Salz	50 g Nougat
50 g Panko		

Vanilleschote entfernen, den Grieß unter Rühren einstreuen und so lange bei mittlerer Hitze weiterrühren, bis der Grieß ausquellt und sich als Kloß vom Topfboden löst.

Vanilleschote längs einritzen und die Hälfte vom Mark herausschaben.

250 ml Milch, 2 EL Zucker, 60 g Butter, die halbe Vanilleschote und das ausgekratzte -mark zusammen in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen.

Den Kloß zusammen mit einem verquirlten Ei und geriebener Zitronenschale in einer Schüssel vermengen, bis eine gleichmäßige Griesmasse entsteht. Die Grießmasse auskühlen lassen, mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Nougat in kleine Würfel schneiden. Mit angefeuchteten Händen aus der Griesmasse um die Nougatwürfel herum Knödel formen.

Griesknödel in das leicht siedende Wasser geben und darin ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit 30 g Butter in einer Pfanne zerlassen. Panko und 1 EL Zucker dazugeben und bei niedriger Hitze die PankoBrösel goldbraun karamellisieren.

In der Zwischenzeit das Mark aus der anderen Hälfte der Vanilleschote herauskratzen und zusammen mit der ausgekratzten Schote, 125 ml Milch, Sahne und 2 EL Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren einmal aufkochen.

Eigelb, Zucker und Speisestärke in einer Schüssel vermengen. Die heiße Vanille-Milch nach und nach unter Rühren zur Eigelbmischung gießen, gut vermengen und anschließend zurück in den Milch-Topf geben. Die Vanillesauce bei niedriger Hitze so lange mit einem Schneebesen verrühren, bis diese die gewünschte Konsistenz hat. Die Sauce nach Wunsch durch ein feines Sieb zurück in eine Schüssel gießen und nochmals gut durchrühren.

Die Griesmasse aus dem Kühlschrank nehmen und die Frischhaltefolie entfernen. Wasser in einem Topf aufkochen. Mit einem Sparschäler vorsichtig die Zitronenschale von der Zitrone schälen und zusammen mit 1 EL Zucker und einer Prise Salz ins kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren.

Grießknödel aus dem Wasserbad nehmen, abtropfen lassen und in den süßen Panko-Bröseln wenden. Grießknödel zusammen mit der Vanillesauce auf zwei Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 13. Dezember 2024