

Zwetschgen-Knödel mit Frucht-Püree

Für 4 Personen

6 kleine, süße Zwetschgen	600 g mehligk. Kartoffeln	50 g Kartoffelmehl
3 Eigelb	150 g Butter	1 Prise Salz
100 g Semmelbrösel	1 TL Zimt	500 g TK-Früchte
6 Würfelzucker		

Die Kartoffeln in Schale und ohne Salz kochen, anschließend aus dem Kochwasser nehmen, gut abdämpfen und auskühlen lassen. Die Knollen schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. 50 Gramm Butter erwärmen und zu den Kartoffeln geben. Kartoffelmehl, Eigelb und eine kleine Prise Salz dazugeben und den Teig gut verrühren, anschließend 20 Minuten ruhen lassen. Die Zwetschgen entsteinen und einen Zuckerwürfel in die Innenfläche setzen.

Teigportionen in die Handinnenfläche legen, darauf eine gefüllte Zwetschge platzieren. Jetzt den Teig um die Zwetschge zum Kloß formen, bis die Frucht gut umschlossen ist. Wasser erhitzen und leicht köcheln lassen. Dann die Klöße hineingeben und etwa 10 bis 12 Minuten gar ziehen lassen. Wenn die Klöße an der Wasseroberfläche bleiben und leicht tanzen sind sie fertig.

Semmelbrösel mit etwas Butter in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und mit Zimt würzen. Die Klöße aus dem Kochwasser nehmen, mit Küchentrepp vorsichtig trocknen und in den Bröseln wälzen.

Die aufgetauten Früchte pürieren, dann durch ein Sieb streichen und die Kerne auffangen. Je einen warmen Kloß und einen dicken Streifen Frucht-Püree auf die Teller geben.

Rainer Sass am 30. August 2014