

Nougat-Knödel mit süßem Kräuter-Pesto und Kirsch-Kompott

 happy-mahlzeit.com/2019/12/14/nougat-knoedel-mit-suessem-kraeuter-pesto-und-kirsch-kompott/

Zutaten für ca. 8 Knödel:

- ca. 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Nougatmasse oder Nougat-Schokolade
- ca. 150 g gehackte Haselnüsse zum Panieren

Für das Pesto:

- je 1 Bund Pfefferminze/Zitronenmelisse
- Saft und Abrieb je einer ½ Zitrone
- 2 EL Pinienkerne
- 1 EL Orangenlikör
- 2 EL Walnussöl

Für das Kirsch-Kompott:

- 350 g Sauerkirschen, frisch oder 1 EL Zucker Tiefkühlware
- 125 ml Rotwein
- 2 TL Zucker
- 1 Zimstange

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen oder Reste verwerten. Heiß pellen, durch die Kartoffelpresse auf ein großes bemehltes Backbrett pressen und auskühlen lassen. 2/3 der Mehlmenge über die durchgedrückten Kartoffeln streuen. Die beiden Eier aufschlagen und zum Teig geben. Am besten klappt das mit einer Teigkarte. Zügig arbeiten und wenig Salz zugeben, der Knödel wird süß! Aus der Masse eine lange Rolle formen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig Scheiben abschneiden, in der Hand flach drücken und mit einem Würfel Nougatmasse belegen. Die Masse mit dem Teig umhüllen, so dass sie vollkommen umschlossen ist. Mit mehlierten Händen rund „knödeln“. Die geformten Knödel noch einmal für 15 Minuten kalt stellen, damit die Masse anzieht. Anschließend die Knödel in das siedende Wasser

gleiten lassen, das Wasser darf zu diesem Zeitpunkt nicht mehr kochen, sonst zerfallen die Knödel, nur leicht simmernd ziehen lassen, ca. 20 - 25 Minuten.

Die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne anrösten.

Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen und in den vorbereiteten gehackten Haselnüssen wälzen.

Für das Pesto die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. Das Pesto kann man im Schraubglas im Kühlschrank mit etwas Öl bedeckt kühl und dunkel lagern.

Für das Kompott die entsteinten Kirschen in einem Topf mit etwas Wein, Zucker und einer Zimtstange heiß machen und mit dem Pürierstab kurz anmixen.

Die Knödel mit Kompott und etwas Pesto auf Desserttellern anrichten.

Rezept: Margarete Kohlmann

Quelle: einfach & köstlich vom 27.12.2014

Episode: Kleines & Feines für das Silvester-Bufferet