

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2020 ▪  
Tagesmotto „Dessert“ mit Alexander Kumptner



Ann-Kristin Seidler

**Omas Zwetschgen-Knödel mit Nussbutter und  
Zwetschgenspiegel**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Knödel-Teig:**

125 g Kartoffeln  
1-2 Eier  
30 g Mehl  
40 g Speisestärke  
Salz, aus der Mühle

Zwei Töpfe mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln in einem Topf kochen und anschließend durch eine Presse drücken. Masse mit einer Prise Salz, Ei, Mehl und Speisestärke zu einem Teig kneten.

Kleine Portionen abstechen und einen Kreis formen. In die Mitte des Kreises die gefüllten Zwetschgen (siehe unten) legen und zu einem Knödel rollen. Knödel in kochendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. 2 Knödel anschließend mit den gebratenen Semmelbröseln panieren. Einen Knödel nicht panieren und in diesen stattdessen eine mit Zwetschgenspiegel (von unten) gefüllte Spritze stecken.

**Für die Knödel-Füllung:**

10 g Zwetschgen  
200 ml Rum  
10 Stück Würfelzucker

Zwetschgen waschen, trockentupfen, aufschneiden und entkernen.

Würfelzucker in Rum tunken und in die Zwetschgen stecken.

**Für die Nussbutter:**

150 g Butter

Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun wird. In einer Sauciere zu den Knödeln reichen.

**Für die Panade:**

50 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
100 g Zimtzucker

Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten.

Anschließend Brösel mit Zimtzucker vermischen.

**Für den Zwetschgenspiegel:**

10 Zwetschgen  
Sofort-Gelierpulver  
1 Schuss Rum  
1 EL Zimt

Zwetschgen waschen, trockentupfen und mit einem Schuss Rum und Zimt aufkochen. Ggfs. mit Geliermittel andicken.

**Für die Garnitur:**

4 Zwetschgen  
1 Zweig Minze

Zwetschgen waschen, trockentupfen, aufschneiden, entkernen und das Dessert damit garnieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit den Blättern verzieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.