

Zwetschgenknödel



Zutaten:

- 8 Zwetschgen entkernt (diese melieren & einfrieren) 1 Ei
- 70 g flüssige Butter
- 130 g Mehl Typ 405
- 1 Prise Salz
- Messerspitze Vanille Mark & Zitronenabrieb
- 250 g Quark

Zubereitung:

Ei, flüssige Butter, Mehl, Salz, Vanillemark & Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe verrühren. Im Anschluss den Quark dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Der fertige Teig sollte nun mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Für die Brösel

Zutaten:

- 150 g geröstetes Paniermehl
- 50 g Kürbiskernöl
- Msp. Zimt
- Msp. Nelkenpulver

Montag bis Freitag 18:15 Uhr

- ½ Vanilleschote
- Abrieb von 1 Orange
- 100 g braunen Zucker
- 50 g Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Geröstetes Paniermehl mit dem Kürbiskernöl vermengen. Nun die restlichen Zutaten dazugeben.

Für den Marillenschaum

Utensilien:

- Espumaflasche/Sahnesyphon

Zutaten:

- 500 ml Marillensaft
- 20 ml Zitronensaft
- 3 g Ras el hanouté
- 3,5 Blatt Gelantine
- Eiweiß von 3 Eiern
- 2 Co2-Kapseln

Zubereitung:

Marillensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den Zitronensaft, Ras el hanouté und das Eiweiß hinzugeben und einmal aufmixen. Die entstandene Masse in die Espumaflasche/Sahnesyphon füllen und nach Belieben portionieren.

Für die Schokoganache

Zutaten:

- 150 g Zartbitter Kuvertüre 30 g Butter
- 150 ml Sahne

Zubereitung:

Die Butter und Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Anschließend mixen, dass es eine sämige Konsistenz erreicht. Die Masse im Kühlschrank kaltstellen.

Für den Zwetschgenröster

Zutaten:

- 10 Zwetschgen entkernt
- 100 g Zucker
- 250 ml Rotwein
- ½ Vanilleschote, Msp. Zimt 2 EL angerührte Stärke

Zubereitung:

Den Zucker karamelisieren, die Zwetschgen dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten leicht köcheln lassen. Im Anschluss die angerührte Stärke unterrühren und damit binden.