



Karthäuser Klöße

Zutaten (für vier Portionen):

Zitronen-Vanillesauce

1 Vanilleschote
1 Zitrone (unbehandelt)
250 ml Milch
3 Eigelbe
2 EL Zucker
Zitronenmelisse
Salz

Klöße

4 altbackene Brötchen
2 Eier
400 ml Milch
1-2 EL Zucker
50 g Vanillezucker
Zitronenabrieb
Salz

Sowie

Butterschmalz zum Braten
Zimt-Zucker zum Wälzen
4 EL Himbeergelee

Zubereitung (20 Minuten, ohne Garzeiten):

Vorab die Vanillesauce zubereiten. Die Vanilleschote auskratzen, sowohl das Mark als auch die ausgekratzte Schote in die Milch geben und aufkochen lassen. Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker, einer Prise Salz sowie Saft und Abrieb der Zitrone schaumig schlagen. Die Milch in einem Schwung zu den Eigelben geben und nach einem kurzen Moment durchrühren. So erhält man eine sofortige Bindung. Vorm Servieren etwas Zitronenmelisse zugeben.

Die Brötchen vorbereiten, indem die gebräunte Kruste rundherum abgerieben wird. Die entstandenen Semmelbrösel beiseitestellen und die Brötchen je nach gewünschter Größe halbieren oder vierteln. Die Eier trennen, das Eiklar zur Seite stellen und die Eigelbe mit Milch, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz verquirlen. Darin die Brötchen einweichen lassen, bis sie sich gut vollgesogen haben. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Die Brötchen dann vorsichtig etwas ausdrücken und erst im Eischnee und dann in den vorab hergestellten Semmelbröseln wälzen.

Diese Klöße dann in ausreichend Butterschmalz rundherum knusprig ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und abschließend in Zimt-Zucker wälzen. Zusammen mit der Zitronensauce und etwas angerührtem Himbeergelee servieren.

Nährwerte pro Portion:

691 kcal – 30 g Fett – 18 g Eiweiß – 86 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.