



Marillenknödel mit Earl-Grey-Vanillesauce

Zutaten (für vier Portionen):

Marillenknödel

60 g weiche Butter
Salz
1 Ei
100 g Mehl
30 g Hartweizengrieß
250 g Topfen (alternativ abgetropfter 20%iger Quark)
1 Zitrone, unbehandelt
8 Marillen (Aprikosen)
8 Stücke Würfelzucker
100 g Semmelbrösel
1 EL Butter
1-2 EL Zucker
Zimt, gemahlen
Puderzucker zum Bestäuben

Earl-Grey-Vanillesauce

190 ml Milch
110 ml Sahne
1 Vanilleschote
3 Eigelbe
40 g Zucker
2 Beutel Earl-Grey-Tee

Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen, dann das Ei einrühren. Das Mehl sieben und auf niedriger Stufe einarbeiten. Mit Grieß, Topfen und Zitronenabrieb zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, bei Bedarf die Konsistenz mit Grieß steuern (der Teig sollte nicht an den Händen kleben). Etwa 30 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

Die Aprikosen nur einschneiden und nicht halbieren, um den Kern zu entfernen. Jeweils ein Stück Zucker in den entstandenen Hohlraum geben. Den Teig portionieren, plattieren und damit die Aprikosen ummanteln. Etwa 15 bis 20 Minuten in siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zwischenzeitlich Milch und Sahne in einem Topf mit dem Mark einer Vanilleschote, der Schote selbst und einer Prise Salz aufkochen. Dann die Teebeutel darin drei bis fünf Minuten ziehen lassen, danach Teebeutel und Schote herausnehmen. Über einem heißen Wasserbad Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Die heiße Milch unter Rühren dazugeben, sodass eine dickflüssige Masse entsteht.



Die Semmelbrösel in Butter rösten und mit Zucker und Zimt würzen. Die Knödel mit einem Seihlöffel aus dem Wasser nehmen und leicht abtropfen lassen, dann in der Semmelbrösel-Mischung wälzen, mit etwas Puderzucker bestäuben und noch warm mit der Sauce servieren.

Nährwerte pro Portion:

777 kcal – 41 g Fett – 23 g Eiweiß – 77 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.