▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Johann Lafer



Simone Schäffler

Marillenknödel mit Birnen-Rosmarin-Kompott, Zabaglione und Schmand-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödelteig:
250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei, Gr. S
60 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl zum Arbeiten
20 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz

Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem kochenden Wasser ca. 15 Minuten garen, bis sie weich sind. Danach abseihen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Zu der handwarmen Kartoffelmasse, das Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Salz geben und zügig vermengen. Sollte der Teig zu weich sein, etwas mehr Mehl einarbeiten.

Für die Füllung:
4 aufgetaute TK-Marillen
2 EL Marillen-Konfitüre
1 EL Butter
1-2 EL Panko

Marillen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Marillenwürfel leicht darin anbraten. Marillen-Konfitüre dazu geben und auskühlen lassen. Für eine bessere Bindung etwas Panko unter die Masse rühren.

Für die Fertigstellung:

Kartoffelteig dünn ausrollen, mit einem Servierring ausstechen, einen Esslöffel der Marillen-Masse in die Mitte des Kartoffelteigs geben, gut verschließen und zu einem Knödel formen. Anschließend die Knödel in siedendem Wasser für 10-15 Minuten ziehen lassen.

Für die Brösel:
2 EL Butter
80 g Semmelbrösel
50 g gemahlene Haselnüsse
30 g brauner Zucker

Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel, Haselnüsse und Zucker dazu geben und gut verrühren. Die fertigen Marillenknödel darin schwenken.

Für das Birnen-Rosmarin-Kompott:
1 Birne
1 EL Butter
10 ml weißer Portwein
1 Zweig Rosmarin
1-2 EL brauner Zucker

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, braunen Zucker dazu geben und die Birnenwürfel leicht anschwitzen. Mit Portwein aufgießen und köcheln lassen. Die Nadeln des Rosmarins abstreifen und sehr fein hacken und unter das Kompott mischen.

Für die Zabaglione:
2 Eier
50 ml trockener Weißwein
30 g Zucker
½ Vanilleschote

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Vanillemark aus der Schote kratzen. In einem Topf Wasser zum Sieden bringen. In eine Schüssel die Eigelbe geben und mit Zucker und Vanillemark aufschlagen. Die Schüssel auf dem Topf mit siedendem Wasser stellen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen den Weißwein einrühren, bis eine Schaummasse entsteht.

Für das Schmand-Eis:
1 Zitrone, Abrieb
250 g Schmand
150 ml Sahne
80 g Puderzucker

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Sahne steif schlagen. Schmand, Puderzucker und Zitronenabrieb vermengen und anschließend die Sahne unterheben. Die Masse für ca. 20 Minuten in die Eismaschine füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.