▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. November 2026 ▪
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Zora Klipp



Carmen Lamisch

Zwetschgenknödel mit Zwetschgensauce und Vanillesahne

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:
6 Zwetschgen
250 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
60 g Butter
200 g Semmelbrösel
60 g griffiges Mehl, Type 405/W480
50 g Weizengrieß
6 Würfelzucker
10 g Kristallzucker
1 Prise gemahlener Zimt
1 TL Salz

Die Kartoffeln schälen und in salzigem Wasser kochen. Danach pressen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Gepresste Kartoffel mit 20 g Butter, Eigelb, Mehl, Weizengrieß und Salz zu einem Teig verarbeiten. Teig in sechs gleiche Teile aufteilen.

Zwetschgen putzen, entkernen und jeweils einen Würfelzucker hineingeben. Zwetschgen mit Teig ummanteln und Knödel anschließend ca. 12 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.

Zucker mit restlicher Butter karamellisieren und die Semmelbrösel dazugeben. Leicht braun anrösten und mit Zimt würzen. Vor dem Servieren die Knödel darin wälzen.

Für die Sauce:
3 Zwetschgen
1 Orange, davon Abrieb
1 Zitrone, davon Abrieb
500 ml Rotwein
1 Stange Zimt
2 Nelken
3 EL Kristallzucker

Zwetschgen putzen, entkernen und würfelig schneiden. In Zucker karamellisieren, dann mit Rotwein ablöschen.

Orange und Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Zimtstange, Nelken, Zitronen- und Orangenschale zu den Zwetschgen geben und alles aufkochen lassen. Sauce mit dem Pürierstab aufmixen. Erneut abschmecken.

Für die Garnitur:
250 ml Sahne
1 Vanilleschote
1-2 Zweige Hugominze

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne mit Vanillemark in einen Sahnesyphon geben, Syphon verschließen und CO2-Kapsel(n) aufschrauben. Syphon kräftig schütteln und Sahne herausspritzen. Knödel mit Sahne und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.