

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Alexander Kumptner



Greta Böske

Mohnnudeln in brauner Butter mit gewürztem Vanilleeis und gerösteter Orangenschale

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnnudeln:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 30-50 g geschroteter Waldviertler
 Graumohn
 1 Orange, Zesten
 2 Zitronen, Abrieb & Saft
 1 Ei
 2 EL Butter
 50 ml würziger Rum
 Ausgekratzte Vanilleschoten, s.u.
 50 g Kartoffelstärke
 50 g Mehl, Type 405 + Mehl, für die
 Arbeitsfläche
 40 g Puderzucker
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und mit Schale würfeln. Kartoffelwürfel in wenig leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abseihen und kurz ausdampfen lassen. 250 g Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, zwischendurch die Schalen mit einer Gabel aus der Presse entfernen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Stärke und Eigelb zur Kartoffelmasse zugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten – je weniger geknetet wird, desto besser. Den Teig einer Rolle formen und kurz ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit Wasser in einem Topf aufkochen, das Kochwasser dabei salzen und mit Orangenzesten, Zitronensaft, Rum und ausgekratzten Vanilleschoten (s.u.) aromatisieren.

Von der Teigrolle Taler abschneiden, jeweils zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche mit der Handinnenseite zu 15-20 mm langen Schupfnudeln formen. Die Schupfnudeln in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen und dann bei kleinerer Hitze so lange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

In einer Pfanne die Butter aufschäumen und leicht bräunen lassen, den Graumohn darin schwenken, Zitronenzeste und etwas Puderzucker dazugeben. Die fertigen Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Topf zur Mohnmischung geben und schwenken.

Für das gewürzte Vanilleeis:

1 Orange, Abrieb & Saft
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 225 ml gut gekühlte Vollmilch
 175 ml gut gekühlter
 Doppelrahm/Crème double
 20 g gut gekühlter
 Doppelrahmfrischkäse
 60 g Orangenblütenhonig
 1 EL Orangenblütenwasser
 1 EL Rum
 2 Vanilleschoten
 1 TL gemahlener Kardamom
 ½ TL gemahlener Zimt
 1,5 EL Puderzucker
 1 kleine Prise Chiliflocken
 1 kleine Prise Salz

Vollmilch, Doppelrahm, Doppelrahmfrischkäse, Orangenblütenhonig, Orangenblütenwasser, Rum, Kardamom, Zimt und gesiebttem Puderzucker mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Die Zeste beider Zitrusfrüchte und den Saft einer halben Orange und einer halben Zitrone zugeben. Vanilleschoten auskratzen und Vanillemark ebenfalls unterrühren. Ausgekratzte Schoten für das Kochwasser der Mohnnudeln verwenden. Masse mit Chili und Salz abschmecken und anschließend direkt in die vorgekühlte Eismaschine einfüllen.

Die Masse sollte kräftig gewürzt werden, um auch im gefrorenen Zustand sehr aromatisch zu sein.

Für die geröstete Orangenschale: Schale der Orangen grob und fein abreiben, auf ein Backblech geben und mit Puderzucker bestäuben. In den vorgeheizten Ofen schieben, bis sie knusprig getrocknet sind. Zwischendurch wenden. Abkühlen lassen und mit etwas frischem, feinen Orangenabrieb mischen.

3 Orangen, Schale
Puderzucker, zum Bestäuben

Für die Garnitur: Mohnnudeln auf einen vorgewärmten Teller geben, das Eis separat servieren. Beides mit dem Orangenabrieb und Puderzucker garnieren.

Orangenabrieb, s.o.
Puderzucker, zum Bestäuben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.