

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2021 ▪
Tagesmotto „Ummantelt“ mit Alexander Kumptner



Sebastian Freitag

Zweierlei Zwetschgen-Knödel mit Zwetschgensauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödel-Teig:

125 g Kartoffeln
 1 Orange
 2 Eier
 50 g Butter
 30 g Mehl
 40 g Speisestärke
 1 Vanilleschote
 100 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, in einem Topf kochen und anschließend durch eine Presse drücken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen. Masse mit einer Prise Salz, Ei, Mehl, Vanille und Speisestärke zu einem Teig kneten. Teig kurz ruhen lassen.

Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter anrösten und Orangenabrieb darüber reiben.

Für die Knödel-Füllung:

6 g Zwetschgen
 50 ml weißer Rum
 6 Stück Würfelzucker

Zwetschgen waschen, trockentupfen, halbieren (nicht durchschneiden) und entkernen. Würfelzucker in Rum tunken und in die Zwetschgen geben.

Für die Fertigstellung:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Zur Vorbereitung für die Knödel nun die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Für die Knödel jeweils Teigmasse nehmen und leicht ausrollen. In die Mitte eine Zwetschge geben und zu einem Knödel formen. Knödel im Topf garkochen. Einige Knödel in den gerösteten Semmelbröseln panieren. Weitere Knödel pur lassen.

Für den Zwetschgenspiegel:

250 g Zwetschgen
 1 Zitrone
 50 ml Heidelbeerrotwein
 1 Schuss Balsamicoessig
 ½ Zimtstange
 1 Vanilleschote
 50 g Zucker

Zwetschgen entkernen. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rotwein, Essig und Zitronensaft ablöschen. Zimtstange, Vanillemark, Zwetschgen und Abrieb der Zitronen dazugeben und weichkochen. Zimtstange entfernen und alles durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur:

4 Zwetschgen
 1 Zweig Minze

Zwetschgen entkernen. Minze abbrausen und trockenwedeln, klein schneiden.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.