



Maximilian Drimalski

Röhner Spatzeklöß mit Specksoß & Pfannkuchen mit Apfelmus und karamellisierten Apfelkugeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Klöße:

- 2 Scheiben Toastbrot
 - 1 Ei
 - 200 ml Milch
 - 20 ml Mineralwasser
 - 150 g Mehl
 - 1 EL Backpulver
 - 1-2 Zweige krause Petersilie
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Salz, aus der Mühle
- Den Rand des Toastbrotes abschneiden und in warmer Milch einige Minuten einweichen. Dann Ei, kalte Milch, Mehl und Backpulver hinzufügen. Mit etwas Muskatnuss und Salz abschmecken. Petersilie klein schneiden und mit Mineralwasser zum Teig geben. Gut kneten. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Mit einem Löffel den Teig abstechen und in das Wasser geben. 8-10 Minuten kochen.

Für die Specksoß:

- 200 g Bauchspeek
 - 1 kleine Zwiebel
 - 1 EL Butter
 - 100 g süße Sahne
 - 50 ml Milch
 - Neutrales Öl, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Bauchspeek in dünne Streifen schneiden. Mit Öl in einer Pfanne anbraten und knusprig werden lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden, etwas Butter dazu geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Milch ablöschen und Sahne hinzugeben. Etwas einkochen lassen und optional noch etwas Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Pfannkuchenteig:

- 1 Ei
 - 100 ml Milch
 - 20 ml Mineralwasser
 - Speiseöl, zum Ausbacken
 - 100 g Mehl
 - 1 Prise Zucker
 - 1 Prise Salz
- Ei, Milch, Mineralwasser und Mehl zu einem Teig vermengen. Mit einer Prise Salz und mit Zucker abschmecken. Einige Minuten quellen lassen. Öl erhitzen, darin den Teig ausbacken.

Für das Apfelmus:

- 200 g Apfelmus
 - 5 Kardamomkapseln
 - 1 Vanilleschote
 - 1 Prise Zucker
- Apfelmus auf niedriger Wärme erhitzen. Kardamom im Mörser zerkleinern. Vanilleschote einritzen und mit Kardamom zum Apfelmus geben. Mit Zucker abschmecken.

Für die Apfelkugeln:

- 1 Apfel
 - Zucker, zum Karamellisieren
- Apfel schälen und mit einem kleinen Ausstecher kleine Kugelchen ausstechen. Zucker karamellisieren lassen und die Kugelchen dazu geben.

Für die Garnitur:

- 1 EL Puderzucker

Puderzucker über die Pfannkuchen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.