

• Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024 •
Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Viktoria Fuchs



Johann Lafer

Salzburger Nockerln mit Vanilleeis

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerl:

½ Zitrone, Abrieb
 4 Eier

20 g Butter
 125 ml Milch

1 EL Speisestärke
 1 Vanilleschote

50 g Vollrohrzucker
 Puderzucker, zum Bestäuben

1 Prise Salz

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und Butter aufkochen, dann vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Vanillemilch in eine ovale, gebutterte Auflaufform (etwa 20 cm lang) gießen.

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Alle Eigelbe mit Vanillezucker und geriebener Zitronenschale verrühren. Mit gesiebter Stärke auf den Eischnee geben und möglichst behutsam unterheben.

Mit einem möglichst großen Löffel oder einer Teigkarte von der Masse 3-4 große Nockerl abheben und diese nebeneinander in die Form auf die Vanillemilch setzen.

Gefüllte Form in die unterste Einschubleiste des heißen Ofens geben und darin etwa 12 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäubt sofort servieren.

Das Mark der Vanilleschote löst sich leichter, wenn Sie die Schote vor dem Aufschneiden mit Daumen und Zeigefinger leicht massieren.



Für das Vanilleeis:

4 Eier

250 ml Milch

250 ml Sahne

1 Vanilleschote

100 g Zucker

Eismaschine vorkühlen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einen Topf geben, die Sahne zugießen. Zucker in die Sahne mischen und aufkochen lassen. Vanilleschote aus der heißen Sahne nehmen.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe sowie zwei Volleier mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Wichtig: Der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt die Masse. Zum Aufschlagen eignet sich ein Schneebesen mit dünnen Drähten besonders gut.

Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80°C bindet die Ei-Sahne-Mischung.

Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Etwas abkühlen lassen. Dann die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren.



**PROFI
TIPP**

Eine Schlagschüssel oder ein Schlagkessel ist ein Gefäß mit rundem Boden zum Aufschlagen von Saucen und Cremes.

Das Rühren verhindert, dass sich die Masse am Boden absetzt und zu stocken beginnt. Außerdem bekommt die Masse eine Bindung und dickt leicht an. Diesen Vorgang nennt man „**zur Rose abziehen**“. Er ist gelungen, wenn die Masse den Löffelrücken überzieht und man durch Pusten wellenartigen Muster (die an Rosenblätter erinnern) erzielen kann.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.