

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Zwetschkenknödel in Butter-Zimtbrösel und Lavendelöl



40 Minuten (ohne Stehzeiten)/für Ehrgeizige

Zutaten für 4 Personen

Für den Erdäpfelteig: 500 g mehlig kochende Erdäpfel (Wichtig: Sie müssen schon am Vortag gekocht werden!), 70 g glattes Mehl, 70 g Stärkemehl, Salz, 2 Eidotter, 1/2 Vanilleschote, 10 Zwetschken, 10 Würfelzucker; Mehl zum Arbeiten; Zucker und Salz für das Kochwasser.

Für die Butter-Zimtbrösel: 130 g Semmelbrösel, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt.

Für das Lavendelöl: 250 g Olivenöl, 50 g Lavendelblüten. Außerdem: Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung

Für den Teig die bereits am Vortag gekochten Erdäpfel schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Mehl, Stärkemehl, Salz, Eidotter und Vanillemark mit der Erdäpfelmasse rasch zu einem Teig verkneten. Zu 2 Rollen formen und kühl stellen.

Die Zwetschken mit einem kleinen Gemüsemesser öffnen, den Kern entfernen und den entstandenen Hohlraum mit einem Würfelzucker füllen. Den Teig in etwa 7 mm dicke Scheiben schneiden, die vorbereiteten Zwetschken draufsetzen, zusammenklappen und in der bemehlten Hand zu einem Knödel drehen.

Die Zwetschkenknödel in mit Salz, Zucker und der Vanilleschote gewürztem Wasser leicht wallend etwa 15 Minuten kochen, danach herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Butter-Zimtbrösel die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Brösel, Zimt und Zucker dazugeben und bei kleiner Hitze langsam unter ständigem Rühren goldfarben rösten. (Alternativ dazu kann man die Pfanne mit den verrührten Zutaten auch für 20 Minuten ins Rohr stellen (160 °C Ober- und Unterhitze), dabei einige Male umrühren.)

Für das Lavendelöl das Olivenöl auf 60 °C erhitzen, vom Herd nehmen, die abgezapften Lavendelblüten zugeben und 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Danach abseihen. (Alternativ dazu die Lavendelblüten mit Olivenöl in eine 500 ml Siphon-Flasche füllen. Mittels der Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung das Öl aromatisieren.)

Die gekochten Zwetschkenknödel in den Bröseln wälzen, Mit Staubzucker bestreuen, mit dem Lavendelöl auf Tellern anrichten.