

Schmeckt perfekt



Rezept von Johanna Maier

Mohnknödel mit Gewürzkirschen auf Vanille-Sabayon

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Knödelteig: 250 g Topfen (20 % Fett; gut ausgedrückt- ergibt etwa 200 g), 30 g Butter, 30 g Zucker, 70-80 g Weißbrotbrösel, 1 Ei, Saft und Schale von ½ Bio-Zitrone, 1 Msp. Vanillemark, Prise Salz; Salz und Zucker für das Kochwasser.

Für die Mohnfülle: 100 g Haselnussnougat, 3 EL gerösteter Mohn, 3 EL geröstete und geriebene Haselnüsse.

Für die Mohnbrösel: 20 g Graumohn und 50 g Zucker (fein gemahlen)

Für Zimt-Vanille-Sabayon: 125 ml Obers, 125 ml Milch, 4 Eidotter, 2 EL Zucker, 1 Msp. Vanillemark, Prise Zimt, 1 EL geschlagenes Obers.

Für die Gewürzkirschen: 1 Glas Sauerkirschen (abgetropfte Flüssigkeit dem Gewürzfond begeben), 1-2 EL Puddingpulver, etwas Wein.

Für den Gewürzfond: 125 ml Portwein und 125 ml Rotwein (oder 250 ml Kirschensaft), Ahornsirup, Zitronensaft nach Geschmack, 1 Msp. Zimt, 2 Gewürznelken, Vanillemark.

Außerdem: gerösteter Mohn, Kristallzucker; Staubzucker

Zubereitung

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren, danach das Ei und den Topfen untermengen. Zum Schluss die Brösel zugeben und mit Zitronensaft, Zitronenschale, Vanillemark und einer Prise Salz abschmecken. Den Teig 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Fülle Haselnussnougat leicht erwärmen, mit Mohn und den geriebenen Haselnüssen vermengen. Die Masse zu kleinen Kugeln portionieren und kurz kaltstellen oder einfrieren. Kleine Teigstücke zu Knödeln formen, diese dann flachdrücken, jeweils mit etwas Fülle belegen, mit Teig umhüllen und dann endgültig zu Knödeln formen. Im leicht kochenden Wasser (mit Prise Salz und Zucker gewürzt) etwa 12 Minuten köcheln lassen.

Für das Zimt-Vanille-Sabayon Milch und Obers erwärmen. Eidotter und Zucker verrühren und dazugeben. Alles ca. 2-3 Minuten unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis es dickflüssig wird. Danach von der Hitze nehmen und mit Zimt und Vanillemark abschmecken. Vor dem Servieren einen Löffel geschlagenes Obers unterheben.

Portwein und Rotwein mit Zimt und Nelken aufkochen. Puddingpulver mit etwas Wein anrühren und die Rotweinsmischung damit binden und etwas einkochen lassen. Kirschen einlegen und mit Ahornsirup, Zitronensaft und Mark einer Vanilleschote abschmecken. Für die Brösel gerösteten Mohn und Kristallzucker fein cuttern. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und mit Mohnbrösel bestreuen.

Vanillesabayon in tiefen Tellern anrichten, Mohnknödel daraufsetzen, mit Staubzucker bestreuen und mit Kirschen servieren.