

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Zweierlei vom Weizengrieß, Kürbiskrokant, Preiselbeeren



45 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 6 Personen

Für die Knödel: 250 g Milch, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 65 g Butter, 25 g Kristallzucker, 75 g Weizengrieß, 1 ganzes Ei.

Für das Krokant: 30 g Kristallzucker, 50 g Kürbiskerne.

Für das Flammeri: 375 ml Milch, 60 g Weizengrieß, 125 ml Schlagobers, 60 g Kristallzucker, 2 Blätter Gelatine, 1 EL Orangenlikör (Grand Marnier), 50 g Butter.

Außerdem: 200 g Preiselbeeren (tiefgefroren), 100 g Staubzucker, Kakao, frische Minze.

Zubereitung

Für die Knödel die Milch mit Butter, Zucker, Vanilleschote, Salz aufkochen und langsam den Grieß einlaufen lassen. Solange kochen, bis die Masse Körper bekommt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Das Ei in die lauwarme Masse einrühren und anschließend mit nassen Händen kleine Knödel formen und diese ungefähr eine Stunde kaltstellen.

Für das Flammeri die Milch zusammen mit der Butter und Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren Grieß in die Milch einlaufen lassen. Bei geringer Hitze ca. 5 Minuten kochen, dabei immer rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topf vom Herd nehmen. Gut ausgedrückte Gelatine und Orangenlikör begeben, ein wenig überkühlen lassen. Obers schlagen und unter die kalte Masse heben. Das Flammeri in kleine Schüsseln füllen und ca. 1 Stunde kaltstellen. Für das Krokant den Zucker karamellisieren und anschließend die Kürbiskerne darin rösten. Auf ein Backpapier geben und überkühlen lassen. Mit der Küchenmaschine fein mahlen.

Die tiefgefrorenen Preiselbeeren mit Staubzucker bestreuen und auftauen lassen. Knödel in siedendes Salzwasser legen. Sobald sie oben schwimmen sind sie gar und können herausgenommen werden. Knödel anschließend in Kürbiskrokant wälzen alles mit Preiselbeeren, Kakao und Minze dekorieren und mit dem Flammeri servieren.