

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Mohnnudeln mit Zwetschke und schwarzer Nuss

Koch: Thomas Huber

Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 500 g mehligere Kartoffeln (gekocht und geschält)
- 100 g Mehl
- 50 g Maisstärke
- 2 Dotter

Für den Koch-Sud

- 1 L Wasser
- 20 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 5 Nelken
- 1 Zimtstange
- Rum

Für die Mohnnudeln

- 2 EL Mohn
- 3 EL Butter

Für den Zwetschkenröster

- 300 g Zwetschken
- 20 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 5 Nelken
- 125 g Portwein

Für die Garnitur

- eingelegte schwarze Nüsse
- Staubzucker zum Bestäuben
- 4 Blätter Schokoladenpapier (= etwas Kakopulver mit flüssiger Butter und Mehl vermengen, dünn auf Backpapier aufstreichen und 12 Minuten bei 180° C Umluft im Rohr backen)

Zubereitung

1. Für den Koch-Sud, in dem später die die Mohnnudeln kochen sollen, zuerst einen Topf mit Wasser aufstellen und erhitzen. Die Gewürze (Zucker, Nelken, Zimtstange, Vanilleschote) und einen Schuss Rum begeben und köcheln lassen.

2. Für den Mohnnudel-Teig die in Salzwasser gekochten und geschälten Kartoffeln, die Eidotter, das Dinkelmehl und die Maisstärke in einer Schüssel miteinander vermengen.

Tipp: Wenn der Teig zu fest ist, einfach noch ein Ei dazugeben. Wenn der Teig zu weich ist, einfach noch ein wenig Mehl beimengen.

3. Nun den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen kneten, bis er eine kompakte Konsistenz hat.

4. Anschließend den Teig zu einer fingerdicken Rolle formen und zirka alle 2 cm mit der Teigkarte abstechen. Die kleinen Stücke nun mit einer leicht angewinkelten Handfläche über die Arbeitsfläche rollen, sodass sie die typische, längliche Mohnnudel-Form erhalten.

5. Für den Zwetschkenröster die Zwetschken halbieren, vom Kern befreien und in Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Nelken, die Zimtstange, die Vanilleschote und die Zwetschken-Spalten dazugeben und etwa 1-2 Minuten karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

6. Nun die Mohnnudeln in den süßen Koch-Sud geben und etwa 2 Minuten kochen lassen. Die Butter und den Mohn in einer Pfanne erwärmen, die gargekochten Mohnnudeln mit einem Siebschöpfer aus dem Koch-Sud direkt in die Pfanne geben und in der Mohn-Butter-Mischung wälzen.

7. Die Mohnnudeln auf einem flachen Teller anrichten und den Zwetschkenröster direkt dazugeben. Die schwarzen Nüsse mit einem Hobel blättrig darüber reiben und alles mit Staubzucker bestäuben. Je ein Blatt Schokoladenpapier darauflegen, servieren und genießen.