

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

Fotocredit: Simeon Baker



Süße Brandteigknödel mit Milchzopfbrösel und Honig-Rahmschaum

Koch: Philipp Stohner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Fülle

- 150 ml Erdbeersaft
- Eiswürfelform

Für den Brandteig

- 1/8 L Wasser
- 70 g Butter
- 130 g Mehl
- 2 Eier
- Salz

Für die Brösel

- 4 Scheiben Milchzopf oder Briochebrot
- 150 g Butter
- Kristallzucker
- Zimt (gemahlen)
- Abrieb einer 1/2 Limette

Für den Gewürzsud

- 1 Zimtstange
- ½ TL Gewürznelken
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 1 Sternanis
- Salz

Für den Schaum

- 1-2 EL Honig
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Sahne (Rahm)
- 200 ml Milch

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Erdbeeren
- frische Minze

Zubereitung

- 1.** Für die Fülle am besten am Vorabend den Erdbeersaft in eine Eiswürfelform füllen und im Gefrierschrank gefrieren lassen.
- 2.** Für die Knödel zuerst einen Brandteig herstellen. Dazu das Wasser und die Butter in einem Topf erhitzen, das gesamte Mehl auf einmal hineinrühren und „abbrennen“ lassen, bis eine milchige Schicht am Topfboden entsteht. Die Masse leicht abkühlen lassen und dann ganz langsam 2 Eier und etwas Salz einrühren. Den Teig anschließend im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.
- 3.** Für die Brösel die Milchzopf-Scheiben grob in einer Küchenmaschine mixen und in reichlich Butter goldgelb anbraten. Etwas Kristallzucker dazugeben und karamellisieren lassen. Zum Schluss noch mit Zimt und Limettenabrieb würzen.
- 4.** Den Teig nach dem Rasten aus dem Kühlschrank nehmen, etwa 3 cm große Kugeln daraus formen und diese mit der Hand flachdrücken. Die Erdbeersaft-Eiswürfel aus dem Gefrierschrank nehmen, die flachgedrückten Teig-Stücke damit füllen und mit den Händen Knödel drehen.
- 5.** Für den Gewürzsud alle Gewürze (Zimtstange, Gewürznelken, ausgekratzte Vanilleschote, Sternanis) und eine Prise Salz in einem Topf mit Wasser aufkochen und die Knödel darin etwa 20 Minuten sieden lassen.

6. Für den Honig-Rahmschaum etwas Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit der Sahne und der Milch aufgießen und das Mark einer halben Vanilleschote begeben. Die Sauce einkochen lassen, bis sie dick ist und vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

5. Nun die gekochten Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen und direkt in die Pfanne der Brösel geben und darin wälzen.

6. Zum Schluss die Brösel großzügig auf einem flachen Teller anrichten, zwei Knödel darauflegen und die frischen Erdbeeren und Minzblätter dazulegen. Den gemixten Honig-Rahmschaum darüber geben und mit Staubzucker bestreuen.