

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

G'fladelle Krapfen mit Joghurtgranite und Orangen-Rumkompott

Zutaten

(4 Personen)

Für das Joghurtgranite

- 1 Blatt Gelatine
- 250 g Joghurt
- 40 g Staubzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone (Abrieb & Saft)

Für die g'fladelten Krapfen

- 300 g Mehl
- 180 ml Milch
- 60 g Butter
- 3 g Salz
- 30 g Zucker
- 15 g Würfel Germ
- 3 Eigelb
- ein Schuss Rum
- Abrieb einer Zitrone
- 500 g Butterschmalz

Für das Orangen-Rumkompott

- 4 Orangen
- 3 EL Kristallzucker
- 1/8 Rum

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Krapfen die Milch lauwarm erhitzen und den Germ mit einem Schneebesen unterrühren. Dann die Milch-Germ-Masse mit zerlassener Butter, dem Zucker, einer Prise Salz, etwas Zitronenabrieb, den Eigelben und dem Rum in eine Rührschüssel geben und mit dem Mehl mit einem Knethaken in der Küchenmaschine verkneten. Dann den Germteig gehen lassen, bis er sich in etwa verdoppelt hat.

2. Für das Orangen-Rumkompott die Orangen mit einem Messer großzügig von deren Schale befreien und einen Teil davon in feine Streifen schneiden. Mit einem kleinen Messer die Orangenfilets herausschneiden und den Rest gut auspressen.

3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Germteig mit einem Nudelholz etwa fingerdick ausrollen. Mit einem Teigrad längliche Streifen runterschneiden und in jeden Streifen einen Knoten machen. Nun die Krapfen erneut etwas aufgehen lassen.

4. Für das Kompott den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die geschnittenen Orangenschalen dazugeben und mit Rum ablöschen. Dann den auspressten Saft dazugeben, etwas reduzieren lassen und die Orangenfilets begeben.

Tipp: Wenn das Kompott noch etwas zu flüssig ist, einfach mit etwas Stärke binden.

5. Für das Joghurtgranite zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann das Joghurt und die Gelatine in einem Topf leicht erhitzen, sodass sich die Gelatine auflöst.

6. Nun den Staubzucker, das ausgekratzte Vanillemark, den Zitronensaft und etwas Abrieb dazugeben, zu einer glatten Masse verrühren und abschmecken. In eine Schüssel gießen und für mindestens 6 Stunden einfrieren.

7. Die Krapfen in Butterschmalz bei 160° C goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8. Zum Schluss das Orangen-Rumkompott in einer kleinen Schüssel anrichten. Zwei g'fladelte Krapfen mittig auf einem flachen Teller platzieren. Das Granite mit einem Löffel aus der Schüssel schaben, über die Krapfen geben und alles mit etwas Staubzucker bestreuen.