

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Schnee-Nockerl mit Zitronen-Marmelade und karamellisierter Haselnuss-Milch

Koch: Emanuel Weyringer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Schnee-Nockerl

- 90 g Eiweiß
- 60 g Kristallzucker
- 3 g Vanillezucker
- 4 g Vanille-Puddingpulver
- 500 ml Milch zum Kochen
- 1 EL Honig
- Salz
- 1 TL Kristallzucker für die Milch
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Zitronen-Marmelade

- Saft von 2 Zitronen
- 50 g Kristallzucker
- 40 g Gelierzucker
- 100 g Zitronenfilets
- 1 Kaffir-Limetten-Blätter
- Salz
- Schale von 2 Zitronen (3-mal abgekocht)

Quelle: ORF extra

Für die karamellierte Milch

- 100 ml Milch
- 100 ml Kondensmilch
- 100 ml Obers
- 60 g Kristallzucker
- Mark einer ½ Vanilleschote
- Salz
- 20 g zimmerwarme Butter
- 15 g geröstete, gehackte Haselnüsse

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Schnee-Nockerl das Eiweiß mit einem Schneebesen in einer Schüssel anschlagen und den Kristallzucker langsam begeben. Dann weiter aufschlagen, bis die Eiweiß-Masse cremig-steif ist. Den Vanillezucker begeben und noch etwa 20 Sekunden weiterschlagen, dann das Puddingpulver dazugeben und kurz einrühren.

2. Nun einen Topf mit der Milch und dem Honig aufstellen und eine Prise Salz, den Kristallzucker und den Zitronenabrieb begeben und erwärmen. Aus der aufgeschlagenen Schneemasse mit einem Esslöffel Nockerl herausstechen und diese in die leicht siedende Milch geben. Nach zirka 4 Minuten wenden und weitere 2 Minuten sieden lassen. Die Nockerln anschließend mit einer Siebkelle vorsichtig herausnehmen.

3. Für die Zitronen-Marmelade den Zitronensaft, den Gelierzucker und den Kristallzucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Zitronenfilets, die feingeschnittene, abgekochte Zitronenschale, die Limetten-Blätter und etwas Salz begeben und köcheln lassen, bis die Konsistenz leicht dickflüssig wird, danach kaltstellen.

4. Für die karamellierte Haselnussmilch die Milch, die Kondensmilch, das Obers, den Kristallzucker und das Vanillemark in einen Topf geben, erhitzen und so lange kochen lassen, bis die Milch goldgelb und dickflüssig wird. Dann vom Herd nehmen und mit der Butter und den gerösteten, gehackten Haselnüssen vermengen.

5. Zum Schluss etwas karamellierte Haselnuss-Milch in einen tiefen Teller gießen, ein Schnee-Nockerl darin anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Zitronen-Marmelade garnieren.