

Mohnnudeln in brauner Butter mit Vanilleeis

Für zwei Personen

Für die Mohnnudeln:

300 g mehlig. Kartoffeln	30-50 g geschroteter Graumohn	1 Orange, Zesten
2 Zitronen, Abrieb, Saft	1 Ei	2 EL Butter
50 ml würziger Rum	Vanilleschoten	50 g Kartoffelstärke
50 g Mehl, 405	40 g Puderzucker	Zucker, Salz

Für das Vanilleeis:

1 Orange, Abrieb, Saft	1 Zitrone, Abrieb, Saft	225 ml gekühlte Vollmilch
175 ml gekühlter Doppelrahm	20 g Doppelrahmfrischkäse	60 g Orangenblütenhonig
1 EL Orangenblütenwasser	1 EL Rum	2 Vanilleschoten
1 TL gemahlener Kardamom	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1,5 EL Puderzucker

1 kleine Prise Chiliflocken 1 kleine Prise Salz

Für die Orangenschale: 3 Orangen, Schale Puderzucker

Für die Garnitur: Orangenabrieb, s.o. Puderzucker

Für die Mohnnudeln: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und mit Schale würfeln. Kartoffelwürfel in wenig leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abseihen und kurz ausdampfen lassen. 250 g Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, zwischendurch die Schalen mit einer Gabel aus der Presse entfernen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Stärke und Eigelb zur Kartoffelmasse zugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten je weniger geknetet wird, desto besser. Den Teig einer Rolle formen und kurz ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit Wasser in einem Topf aufkochen, das Kochwasser dabei salzen und mit Orangenzenen, Zitronensaft, Rum und ausgekratzten Vanilleschoten (s.u.) aromatisieren.

Von der Teigrolle Taler abschneiden, jeweils zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche mit der Handinnenseite zu 15-20 mm langen Schupfnudeln formen. Die Schupfnudeln in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen und dann bei kleinerer Hitze so lange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

In einer Pfanne die Butter aufschäumen und leicht bräunen lassen, den Graumohn darin schwenken, Zitronenzeste und etwas Puderzucker dazugeben. Die fertigen Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Topf zur Mohnmischung geben und schwenken.

Für das gewürzte Vanilleeis: Vollmilch, Doppelrahm, Doppelrahmfrischkäse, Orangenblütenhonig, Orangenblütenwasser, Rum, Kardamom, Zimt und gesiebt Puderzucker mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Die Zeste beider Zitrusfrüchte und den Saft einer halben Orange und einer halben Zitrone zugeben. Vanilleschoten auskratzen und Vanillemark ebenfalls unterrühren. Ausgekratzte Schoten für das Kochwasser der Mohnnudeln verwenden. Masse mit Chili und Salz abschmecken und anschließend direkt in die vorgekühlte Eismaschine einfüllen.

Die Masse sollte kräftig gewürzt werden, um auch im gefrorenen Zustand sehr aromatisch zu sein.

Für die geröstete Orangenschale: Schale der Orangen grob und fein abreiben, auf ein Backblech geben und mit Puderzucker bestäuben. In den vorgeheizten Ofen schieben, bis sie knusprig getrocknet sind. Zwischendurch wenden. Abkühlen lassen und mit etwas frischem, feinen Orangenabrieb mischen.

Für die Garnitur: Mohnnudeln auf einen vorgewärmten Teller geben, das Eis separat servieren. Beides mit dem Orangenabrieb und Puderzucker garnieren.

Greta Böske am 21. Februar 2024