

# Vanille-Kartäuser-Knödel, Mango-Chutney, Joghurt

## Für 4 Personen

### Für das Mango-Chutney:

250 g Mangofruchtfleisch	4 Bio-Orangen	100 g Aprikosengelee
1/2 Limette	50 ml Aprikosen Brandy	30 g Zucker

### Für die Kartäuser-Knödel:

1 Vanillestange	2 altbackene Brötchen	40 g geriebenes Weißbrot
250 g Sahne	75 g Puderzucker	1 Ei
ca. 400 g Frittierfett		

### Für den Limetten-Joghurt:

1 Bio-Limette	100 g Joghurt	10 ml Joghurt-Likör
40 g Zucker		

Für das Mango-Chutney:

Mangofruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 Orangen halbieren und den Saft auspressen. 1 Orange heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Mit der übrigen Orange so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfilets herausschneiden. Orangensaft und Aprikosengelee verrühren und einkochen. Mangowürfel unterrühren, Orangenschale zugeben. Mit Limettensaft, Aprikosen-Brandy und Zucker abschmecken.

Für die Kartäuser-Knödel:

Vanillestange längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Die Rinde der Brötchen abreiben, die Brötchenbrösel sieben und mit dem geriebenen Weißbrot mischen. Übrige Brötchen in Scheiben schneiden. Sahne, Puderzucker, Ei und Vanillemark verrühren. Die Brötchenscheiben darin einweichen. Anschließend herausnehmen, leicht ausdrücken, zu Knödeln formen und in dem geriebenen Weißbrot wenden. Frittierfett erhitzen. Die Knödel darin goldgelb backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bio-Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit Likör und Zucker schaumig rühren. Mit Limettenschale und Limettensaft abschmecken. Die Kartäuser-Knödel in die Mitte der Teller geben. Mit Chutney, Orangenfilets und Limetten-Joghurt-Sauce anrichten.

Jörg Sackmann am 26. März 2013