

Zwetschgen-Knödel mit Nussbutter und Zwetschgen-Spiegel

Für zwei Personen

Für den Knödel-Teig:

125 g Kartoffeln 1-2 Eier 30 g Mehl

40 g Speisestärke Salz

Für die Knödel-Füllung:

10 g Zwetschgen 200 ml Rum 10 Stück Würfelzucker

Für die Nussbutter:

150 g Butter

Für die Panade:

50 g Butter 100 g Semmelbrösel 100 g Zimtzucker

Für den Zwetschgenspiegel:

10 Zwetschgen Sofort-Gelierpulver 1 Schuss Rum

1 EL Zimt

Für die Garnitur:

4 Zwetschgen 1 Zweig Minze

Für den Knödel-Teig:

Zwei Töpfe mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln in einem Topf kochen und anschließend durch eine Presse drücken. Masse mit einer Prise Salz, Ei, Mehl und Speisestärke zu einem Teig kneten.

Kleine Portionen abstechen und einen Kreis formen. In die Mitte des Kreises die gefüllten Zwetschgen (siehe unten) legen und zu einem Knödel rollen. Knödel in kochendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. 2 Knödel anschließend mit den gebratenen Semmelbröseln panieren. Einen Knödel nicht panieren und in diesen stattdessen eine mit Zwetschgenspiegel (von unten) gefüllte Spritze stecken.

Für die Knödel-Füllung:

Zwetschgen waschen, trockentupfen, aufschneiden und entkernen.

Würfelzucker in Rum tunken und in die Zwetschgen stecken.

Für die Nussbutter:

Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun wird. In einer Sauciere zu den Knödeln reichen.

Für die Panade:

Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten.

Anschließend Brösel mit Zimtzucker vermischen.

Für den Zwetschgenspiegel:

Zwetschgen waschen, trockentupfen und mit einem Schuss Rum und Zimt aufkochen. Ggfs. mit Geliermittel andicken.

Für die Garnitur:

Zwetschgen waschen, trockentupfen, aufschneiden, entkernen und das Dessert damit garnieren.

Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit den Blättern verzieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Haßfeld am 26. August 2020