

Marillen-Knödel mit Vanille- und Marillen-Soße

Für zwei Personen

Für die Marillknödel:

250 g Quark mit hoher Fettstufe	4 sehr reife, weiche Marillen	1 Ei
100 g Mehl	50 g Grieß	75 g Semmelbrösel
100 g Butter	2 EL Zucker	4 Würfelzucker
Puderrucker	1 Prise Zimt	1 Prise Salz

Für die Marillensauce:

3 weiche, reife Marillen	1 Prise Zimt	50 g Zucker
--------------------------	--------------	-------------

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch	2 Eier	100 ml Sahne
1 TL Speisestärke	1 Vanilleschote	2 EL Zucker

Für die Marillknödel:

Für den Teig der Marillknödel 50 g Butter, den Quark und das Ei verrühren, danach mit einer Prise Salz und dem Grieß verkneten. Teig im Kühlschrank ca. 15-20 Minuten ruhen lassen. In der Zeit die Marillen entkernen und das Innere mit einem Stück Würfelzucker füllen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit bemehlten Händen in der Hand Flachdrücken. In die Mitte eine Marille setzen, den Teig um die Marille kneten. Danach in kochendem Salzwasser ca. 10-15 Minuten kochen lassen, damit die Marillen innen schön weich werden. Während des Kochens in einer Pfanne 50 g Butter zusammen mit 2 EL Zucker karamellisieren. Semmelbrösel dazugeben und mit Zimt würzen.

Dauerhaft rühren, damit diese nicht anbrennen. Knödel nach dem Kochen gut abtropfen und in der Bröselmischung wälzen. Mit Puderrucker bestreuen.

Für die Marillensauce:

Marillen waschen, entkernen und mit Hilfe eines Löffels das Fruchtfleisch herauskratzen. Zusammen mit einer Prise Zimt, 2 EL Wasser und dem Zucker weichkochen. Danach mit einem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen.

Für die Vanillesauce:

Milch zusammen mit dem Zucker und dem Vanilleschoten-Mark zum Kochen bringen. Eier aufschlagen und mit der Sahne und Speisestärke vermischen. Das Gemisch in die aufgekochte Milch einrühren und den Herd abschalten. Mit der übrigen Schale der Vanilleschote garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bastian Walter am 26. Oktober 2021