

Wachauer Marillen-Knödel mit Gewürz-Bröseln, Mohn-Obers

Für 4 Personen

Für die Marillenknoedel:

400 g mehligk. Kartoffeln	Salz	100 g Magerquark
50 g Speisestärke	50 g doppelgriffiges Mehl	50-55 g Hartweizengrieß
1 Ei	4 EL zerlassene braune Butter	Zitronen-Abrieb
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote	8 Marillen (Aprikosen)	8 Würfelzucker
Marillenbrand		

Für Brösel und Obers:

80 g Weißbrotbrösel	2 EL gemahl. Haselnüsse	1 EL gemahl. Pistazien
2 EL Zucker	1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. gemahlene Vanille
1 Msp. Kardamom	fein geriebener Ingwer	2 EL Butter
200 g Sahne	1 Spritzer brauner Rum	1 TL Vanillezucker
1 EL Dampfmoohn	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 Msp. Orangen-Abrieb

Für den Kochsud:

2 EL Salz	80 g Zucker	1 ausgekr. Vanilleschote
2 Scheiben Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zimtrinde	2 Streifen Zitronenschale
2 Streifen Orangenschale		

Für die Marillenknoedel die Kartoffeln waschen und in einem Topf in Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken (ca. 350 g). Den Kartoffelschnee auf einem großen Teller oder einem Tablett ausbreiten, ausdampfen lassen und zugedeckt mehrere Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

Anschließend den abgekühlten Kartoffelschnee mit Topfen, Speisestärke, Mehl, Grieß, Ei, brauner Butter, Zitronenschale, Vanille und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Die Marillen waschen, halb aufschneiden (aber nicht durchschneiden!) und entsteinen. In jede Frucht statt des Steins 1 Würfelzucker legen und mit einigen Tropfen Marillenbrand beträufeln. Den Teig in 8 Portionen (à 70 bis 85 g) teilen und jede Portion mit den Händen leicht flach drücken. In die Mitte jeder Teigscheibe 1 gefüllte Marille setzen, mit Teig umhüllen und zu einem glatten Knoedel drehen.

Für die Gewürzbrösel die Weißbrotbrösel mit Haselnüssen und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze unter Rühren leicht rösten. Mit Zucker und Gewürzen bestreuen, zuletzt die Butter dazugeben und darin zerlassen. Die Brösel sofort aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

Für den Kochsud in einem großen Topf 3 l Wasser mit Salz und Zucker aufkochen.

Vanilleschote, Ingwer, Zimt und Zitruschalen dazugeben. Die Marillenknoedel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen.

Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in den Gewürzbröseln wälzen.

Zum Servieren die Sahne mit 1 Spritzer Rum und Vanillezucker sämig schlagen und den Mohn unterrühren. Jeweils etwas Mohnobers auf Dessertteller geben, mit Zitronen- und Orangenschale bestreuen und die Knoedel daraufsetzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Minzespitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 02. Oktober 2020