

Gewürz-Schokoladen-Knödel, marinierte Beeren, Vanille-Eis

Für 6 Personen

Für die Grießknödel:

1/2 Vanillestange	500 ml Milch	120 g Butter
4,5 EL Zucker	125 g Grieß	2 Eier
6-12 Gewürzschokoladenkugeln	1/2 Biozitronen	1/2 Bioorange
2 EL Paniermehl	1 Prise Zimt	Puderzucker

Für die marinierten Beeren:

1 EL Mandelblättchen	1 Vanilleschote	1 Zitrone
500 g gemischte Beerenfrüchte	50 g Puderzucker	50 g Himbeermark
20 ml Orangenlikör	6 Kugeln Vanilleeis	

Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Butter, 3 EL Zucker und Vanillemark und ausgekratzte Schale der Vanillestange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen. Die Eier unterheben. Vanilleschale herausnehmen und die Masse zu Knödeln formen. Je eine Schokoladenkugel in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen. Schale von der Zitrone und Orange abreiben und beiseite stellen, den Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser, dem Zitronen- und Orangensaft und je einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. 1 EL Zucker, Paniermehl, Zitronen- und Orangenabrieb und Zimt mischen und die fertig gegarten Knödel darin wälzen, mit Puderzucker bestäuben. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone auspressen. Die Beerenfrüchte mit Puderzucker und Zitronensaft, dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote, Himbeermark und Orangenlikör in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Die marinierten Beeren auf 6 Teller verteilen, die Knödel darauf setzen, Mandelblättchen als Eisstopper auf den Teller geben und je 1 Kugel Vanilleeis daraufsetzen.

Cornelia Poletto Montag, 27. Juni 2011