

Johann Lafer | Grieß-Knödelchen mit Zwetschgen-Kompott

Zutaten für 4 Personen:

- 500 ml Milch
- 125 g Zucker
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 1 Orange, unbehandelt
- 2 Vanilleschoten
- 200 g Weizengrieß
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier
- 50 g Brösel
- 300 g Zwetschgen
- 1 Stange Zimt
- 70 ml Holunderbeersaft
- 2 EL Honig
- Puderzucker
- Speisestärke

Zubereitung:

Schale 1 unbehandelten Zitrone abreiben und 1/2 Vanilleschote auskratzen. Milch, 75 g Zucker, Zitronenschale und Vanillemark aufkochen. Grieß einrieseln lassen und rösten, so dass sich ein weißer Belag am Boden bildet. 150 g weiche Butter unter die noch heiße Masse rühren. Die Eier nach und nach einrühren und die fertige Masse für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Aus der kalten Grießknödelmasse mit Hilfe eines Eisportionierers kleine Knödel formen und in leicht süßem siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

Schale von der Orange sowie von der Zitrone abreiben. 100 g Butter schmelzen, Brösel einrühren und die abgeriebenen Schalen dazugeben. Mit Puderzucker abschmecken und die fertig gegarten Knödel darin wälzen.

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Eine Vanilleschote auskratzen. 50 g Zucker hellbraun karamellisieren, Vanillemark, Zimtstange und Zwetschgen zugeben, darin anschwanken und mit dem Holunderbeersaft ablöschen. 2 EL Honig zugeben und alles solange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden, erkalten lassen und die Zimtstange vor dem Servieren entfernen.

Die Knödel auf einer Platte anrichten, etwas Honig darüber träufeln und zusammen mit den Zwetschgen servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 29.09.2007

Prominente Gäste: Marianne und Michael Hartl

