



Christopher Fritz
Thomas Sieberer
Hermann Zangerl

#YoungChefsPaznaun

GERICHT FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE MARILLENKNÖDEL MIT SALZ-KARAMELL-SAUCE

MARILLEN-SORBET

750 g reife Marillen
75 g Zucker
40 g Zitronensaft

SALZKARAMELLSAUCE

200 g Zucker
500 g Sahne
Maizena
Salz

MARILLENKNÖDEL

750 g mehlig Kartoffeln gekocht und ausgedämpft
200 g Mehl doppelgriffig
1 Ei
30 g Butter
120 g Weißbrotbrösel
50 g Zucker
Reife Marillen

ZUBEREITUNG:

Marillen-Sorbet

Alles zusammen in einen Mixer geben und fein mixen. Anschließend in einer Sorbet-Maschine ausfrieren.

Salzkaramellsauce

Den Zucker karamellisieren. Danach mit der Sahne aufgießen und einmal durchkochen lassen. Anschließend mit Maizena abbinden und mit Salz abschmecken.

Marillknödel

Alles zu einem homogenen Teig kneten. Anschließend ca. 8 mm dick ausrollen und in Rechtecke schneiden. Die Marillen waschen und in den Teig einrollen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 8 min. simmern lassen.

Anrichten

Zum Anrichten die Knödel mit süßen Bröseln bestreuen, mit dem Marillen-Sorbet und der Salzkaramellsauce anrichten und mit Staubzucker bestreuen.