Süßspeisen

Kürbiskern-Marzipanknödel mit Gewürorangenfilets

Nachspeise
Rezeptart

45-50 Minuten
Zubereitung

4 h Wartezeit

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 6-12 Portionen

Knödelteig (für ca. 12 kleine Knödel)
30 g Butter
150 g Weizengrieß
350 ml Milch
Prise Salz
20 g Kristallzucker
Mark von einer ½ Vanilleschote
Schalenabrieb einer halben Zitrone
1 Ei
1 Eidotter

Für die Fülle
80 g Marzipan
15 ml Amaretto (wenn vorhanden)
35 g Kürbiskerne, geröstet und fein gerieben
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zum Wälzen
70 g Butter
½ EL Vanillezucker
80 g Semmelbrösel
50 g Kürbiskerne, geröstet und geschrotet
Zimtpulver

Gewürzorangenfilets
2 große Orangen, filetiert
2 EL Zucker
1/8 l frischer Orangensaft (von einer große Orange)
30 ml Contreau (Orangenlikör)
Mark von ¼ Vanilleschote
3 ganze Gewürznelken
1 Stk. Sternanis
½ Zimtstange
1 TL Stärkemehl (Maizena)

Zubereitung

Zuerst Gewürzorangenfilets zubereiten (am Vortag oder 4 Stunden vorm Anrichten). Dazu die Orangen filetieren (Erklärvideos dazu gibt es im Internet zu finden).
Dann den Zucker karamellisieren lassen, mit Orangensaft und Contreau ablöschen, Gewürze dazu geben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Vorbereitete Orangenfilets einlegen und mind. 4 Stunden ziehen lassen (braucht nicht kalt gestellt zu werden).

Für die Knödelfülle alle erforderlichen Zutaten gut miteinander vermischen, 12 kleine Kugeln formen und ins Gefrierfach legen.

In der Zwischenzeit Butter in einem Topf zergehen lassen, den Grieß beigeben, mit Milch, Salz, Zucker, Vanilleschotenmark und Zitronenschale solange kochen bis sich die Masse vom Kochtopf löst. Kurz auskühlen lassen und bei angenehmer Temperatur das Ei sowie den Eidotter in den Teig einarbeiten.
Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
Grießmasse in 12 gleiche Teile aufteilen und mit den gekühlten Marzipankugeln mit nassen Händen zu Knödeln formen – dazwischen die Hände immer wieder befeuchten da die Masse leicht an den Händen kleben bleibt. Die Knödel im wallenden Salzwasser einkochen und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen (dabei auf geringe Hitze zurück schalten).

Derweilen Butter in einer Pfanne zerlassen, die fein geschroteten Kürbiskerne sowie die Brösel darin leicht rösten, mit Vanillezucker und etwas Zimt abschmecken.
Die Knödel aus dem Salzwasser nehmen, dabei gut abtropfen lassen und anschließend im Kürbiskern-Bröselgemisch wälzen.

Soße mit den Orangenfilets vorsichtig erwärmen und die warmen Filets auf Teller anrichten. Stärkemehl in etwas Wasser abrühren und Soße damit binden, kurz aufkochen lassen. Heiße Soße über die Orangenfilets träufeln, warme Knödel darauf platzieren und nach Belieben weiter garnieren.

Tipp: Knödel können schon am Vortag geformt und im Kühlschrank bis zum Kochen aufbewahrt werden. Sie eignen sich ungekocht ebenso zum Einfrieren, allerdings verlängert sich die Garzeit bei der Zubereitung um circa 10 Minuten (Knödel tiefgefroren ins wallende Salzwasser geben).

Rezept von Johann Papst (Steirischer Spitzenkoch)/ Foto: Stefan Kristoferitsch