

Rezept

Gebackene Apfelknödel mit Preiselbeer-Gewürz-Ragout und Mostschaum

Ein Rezept von Gebackene Apfelknödel mit Preiselbeer-Gewürz-Ragout und Mostschaum, am 20.04.2024

Zutaten

100 g weiche Butter	220 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Prise Salz
Zimt	4 feste Äpfel (z. B. Elstar)
Saft von ½ Zitrone	100 g gemahlener Zwieback
1 Vanillestange	2 Sternanis
3 Kardamomkapseln	1 Zimtstange
3 Nelken	100 ml Rotwein
150 ml roter Ribiselsaft (Johannisbeersaft)	400 g frische Preiselbeeren
1 TL Speisestärke	2 Eier
80 g Biskuitbrösel	ca. 400 ml Sonnenblumenöl
4 Eigelb	100 ml Apfelmost
2 EL Apfelbrand	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Butter mit 80 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und mit einer Prise Salz und Zimt würzen. Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit dem fein gemahlene Zwieback unter die Buttercreme rühren, abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit 100 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Gewürze (aufgeschnittene Vanillestange, Sternanis, zerdrückte Kardamomkapseln, Zimtstange, Nelken) zufügen und mit Rotwein und Ribiselsaft ablöschen. Preiselbeeren zufügen und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen. Gewürze entfernen. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, zugeben und einmal aufkochen lassen.
3. Aus der Apfelmasse tischtennisballgroße Knödel formen. Die Eier verquirlen. Knödel zuerst im Ei, dann in Biskuitbröseln wenden. das Sonnenblumenöl erhitzen und die Knödel portionsweise darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.
4. Eigelbe mit restlichem Zucker und Most in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Apfelbrand unterrühren.

5. Apfelknödel mit Preiselbeerragout und Mostschaum anrichten. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.