

Karthäuser-Klöße auf Weinschaumsoße

 happy-mahlzeit.com/2020/08/01/karthaeuser-klöße-auf-weinschaumsoße/

Zutaten für 4 Personen

Für die Klöße:

- 8 Brötchen
- 2 Eier
- 1/2 Liter Milch
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 2 cl Eierlikör
- 2 cl Mandellikör
- Abrieb 1 unbehandelten Zitrone
- Semmelbrösel
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Zimt-Zucker

Für die Soße:

- 4 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1/4 Liter lieblicher Weißwein

Zubereitung:

Die harte Rinde der Brötchen abreiben und die Brötchen halbieren. Die Eier trennen. Milch mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Vanilleschote, Eierlikör, Mandellikör und Zitronenschale verquirlen. Die Brötchen darin aufweichen lassen. Die Brötchenhälften anschließend etwas ausdrücken und in angeslagenem Eiweiß und dann in den Semmelbröseln wenden. Die Klöße in reichlich heißem Schmalz schwimmend ausbacken.

Währenddessen Eigelbe, Zucker und Weißwein in eine Schüssel geben und über Wasserdampf mit einem feinen Schneebesen zu einem festen Schaum schlagen.

Die fertig gebackenen Karthäuser-Klöße aus dem Schmalz nehmen, sofort in Zimt-Zucker wälzen und auf einer warmen Platte anrichten. Dazu die Weinschaum-Soße servieren .

Rezept: Joachim Schwab

Prominenter Koch: Johann Lafer

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 19.8.2017