

**Dessert:**                    **Zwetschgenknödel mit Vanillesabayon und Rumrosineneis von Johann Lafer**

**Zutaten für vier Personen**

*Knödel:*

900 g	Kartoffeln, mehligkochend
3	Eier, Klasse M
75 g	Speisestärke
50 g	Butter, flüssig
30 g	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt
10 – 12	Zwetschgen
10 – 12 Würfel	Zucker
	Mehl
	Salz



*Rumrosineneis:*

3 cl	Rum, braun
100 g	Zucker
50 g	Rosinen
250 ml	Milch
250 ml	Schlagsahne
4	Eier, Klasse M

*Zwetschgenkompott:*

400 g	Zwetschgen
50 g	Zucker
300 ml	Rotwein
2 EL	Vanillezucker
1 Stange	Zimt
1 EL	Speisestärke

*Knödel-Schmelze:*

100 g	Butter
80 g	Semmelbrösel
0,5 TL	Zimtpulver

*Vanillesabayon:*

4	Eier, Klasse M (sehr frisch!)
60 g	Zucker
80 ml	Weißwein
	Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung**

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, in einem Dämpftopf weich garen, noch heiß pellen und in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Die Schale der Zitrone abreiben. Eigelb, Speisestärke und flüssige Butter zugeben. Alles gründlich mischen und mit einer Prise Salz, abgeriebener Schale einer Zitrone und Zucker abschmecken. (Die Masse sollte sich trocken anfühlen. Je nach Kartoffelsorte noch etwas Speisestärke zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.) Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa fünf Zentimeter dicken Rolle formen und in zehn bis zwölf gleichmäßige Stücke schneiden.

Die Zwetschgen an einer Seite längs aufschneiden, den Stein entfernen und ein Stück Würfelzucker hineingeben. Den Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen zu runden Klößen formen. Eine Mulde in die Mitte der Klöße drücken und jeweils eine vorbereitete Zwetschge hinein legen. Den Teig gleichmäßig um die Zwetschge formen und gut verschließen.

Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

#### *Rumrosineneis:*

Den Rum mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf erwärmen. Rosinen zugeben und zehn Minuten (besser über Nacht) ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Milch, Sahne und den restlichen Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Sahne-Mischung unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen und über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Rumrosinen zugeben und kurz unter das fertige Eis rühren lassen.

#### *Zwetschgenkompott:*

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vanillezucker, Zimtstange und Zwetschgen dazugeben und weitere drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Den Sud mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und das Ragout abkühlen lassen.

#### *Knödel-Schmelze:*

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit Zimt würzen und die fertig gegarten Klöße darin wälzen.

#### *Vanillesabayon:*

Zucker, Eigelb und Weißwein in eine große Schlagschüssel geben, verrühren und über einem leicht siedenden Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch zwei Minuten weiter schlagen, damit sie nicht stockt.

Die Knödel auf dem Zwetschgenkompott anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Je eine Kugel Eis und etwas Sabayon dazu servieren.

#### **Tipp:**

Die Zwetschgen können auch mit Nougat und Marzipan gefüllt werden.