

Maroni - Porree - Gratin

Kategorien: Nudeln, Dessert, Knödel

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Maroni ((oder 250 g fertiges Maronipüree))
80	Gramm	Staubzucker
1	Teel.	Vanillezucker
1 1/2	Essl.	Rum (1-2 EL)
100	Gramm	Mandeln (gerieben)
3	Essl.	Butter
		Salz
		Schokoladesauce

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Erdäpfel (mehlig)
100	Gramm	Mehl (griffig)
50	Gramm	Grieß ((Goldgrieß oder Hartweizengrieß))
1		Eidotter
25	Gramm	Butter (weich)
1	Essl.	Maisstärke ((Maizena))
1	Prise	Muskatnuss (gerieben)
1	Prise	Salz
		Mehl (für die Arbeitsfläche)

Anleitung:

Für den Teig Erdäpfel schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Überkühlen lassen, durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit den restlichen Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Zu einer Rolle formen. Maroni kreuzweise einschneiden, mit Wasser bedecken und weich kochen (zur Probe eine Maroni schälen). Maroni schälen und Maronimark durch ein Passiersieb streichen. Mit Staubzucker, Vanillezucker sowie Rum verrühren und kalt stellen (ist die Masse zu fest, noch etwas Staubzucker zugeben).

Den vorbereiteten Erdäpfelteig ca. 4 mm dick ausrollen und runde Scheiben von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Aus der Maronimasse 16 Kugeln formen (restliche Masse als Garnitur aufheben), jeweils auf eine Teigscheibe setzen und zu einem Knödelchen formen. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Knödel einlegen, bei kleiner Hitze zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die geriebenen Mandeln in heißer Butter rösten. Restliche Maronimasse durch ein Reibeisen drücken. Warme Schokoladesauce auf Tellern anrichten. Maroniknödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Mandelbröseln wälzen. Maroniknödel in die Schokoladesauce setzen und das restliche Maronipüree darüber streuen.