▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Februar 2024
Tagesmotto „Schmotziger Donnerstag“ mit Björn Freitag

Michael Gerhardy

Mutzenmandeln mit Vanillesauce und Heidelbeerkompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Mutzenmandeln:
½ Zitrone, Abrieb
1 Ei
50 g weiche Butter
Butterschmalz, zum Frittieren
1 EL Rum
Tonkabohne, zum Reiben
3 EL gehackte Mandeln
175 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Zucker
1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig nach Belieben mit Salz, Tonkabohne und Rum abschmecken. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ca. 1 cm dick ausrollen und in Mutzenform ausstechen.

Butterschmalz auf 170°C erhitzen und die Mutzen darin ausbacken. Die ausgebackenen Mutzen auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Fertigstellung der Mutzenmandeln:
10 EL Zucker
1 EL Zimt

Zucker und Zimt mischen. Die fertiggebackenen Mutzenmandeln in dem Zimt-Zuckergemisch wälzen.

Für die Vanillesauce:
1 Ei
400 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
15 g Speisestärke
30 g Zucker

Stärke mit 2 EL der Milch glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und erwärmen. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Vanilleschote, ausgekratztes Mark und Zucker in die Milch geben. Unter Rühren weiter erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vanilleschote entfernen und die angerührte Stärke unter Rühren dazugeben. Milch einmal kurz aufkochen lassen. Topf von der Hitze nehmen. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb unter die heiße Vanillemilch rühren und dann langsam das Eiweiß unterrühren.

Für das Heidelbeer-Kompott:
150 g TK-Wildheidelbeeren
1 Scheibe Ingwer
½ Zitrone, Abrieb
½ Orange, Abrieb
100 ml Heidelbeersaft
½ Vanilleschote
1 Zimtstange
½ TL Speisestärke
1 EL Zucker

2 EL des Heidelbeerensafts mit der Stärke glattrühren. Den Rest des Safts in einen Topf geben, Zucker dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die aufgelöste Stärke zu dem Saft geben und sämig rühren. Zimtstange, das Mark der Vanilleschote, den Orangen- und Zitronenabrieb und den Ingwer dazugeben, umrühren und abkühlen lassen.

Den Sud im abgekühlten Zustand durch ein Sieb geben und wieder in einem Topf auf den Herd stellen. Heidelbeeren dazugeben, langsam aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.