

NOUGAT-KNÖDEL MIT MARZIPAN-EIS

ZUTATEN:

Für die Knödel:

500 ml Milch	60 g Niederegger Nuss-Nougat
120 g Butter	4 EL Paniermehl
125 g Grieß	1 TL Zimtpulver
3 EL Zucker	Abrieb von je ½ Bio-Zitrone und -Orange
½ Vanilleschote aufgeschlitzt und ausgekratzt	1 Prise Salz und Zucker
2 Eier	Puderzucker zum Bestäuben

Für die Clementinen:

12 Clementinen	jeweils 5 Pimentkörner
50 g Zucker	1 Nelke
50 ml Grand-Marnier-Likör	2 Sternanis,
200 ml Orangensaft	1 EL Speisestärke
1 Vanilleschote ausgekratzt	

Für das Marzipan-Eis:

Eigelb	250 ml Milch
125 g Zucker	250 ml Sahne
125 g Niederegger Marzipan Weißbrot	100 g Mandeln geschält und fein gemahlen

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Butter, Zucker und die Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und warten, bis er fertig aufgequollen ist. Die Eier unterheben und die Masse zu Knödeln formen, je ein Stück Nougat in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen. Einen Topf mit Wasser, dem Abrieb der halben Zitrone und Orange, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, dann die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel sollten darin ca. 15 Minuten ziehen. Zucker, Zimt und Paniermehl mischen, die fertigen Knödel darin wälzen und mit Puderzucker bestäuben.
2. Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Grand Marnier und dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote, das Mark und die Gewürze dazugeben. Alles um die Hälfte reduzieren und ca. 1 Std. ziehen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Gewürzorangensaft leicht abbinden. Alles durch ein feines Sieb passieren und die Clementinenfilets dazugeben.
3. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Marzipan cremig rühren. Milch und Sahne aufkochen, unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Die Masse unter Rühren über Wasserbad auf 68 Grad erhitzen. Eismasse abkühlen lassen, Mandeln hineinrühren, in Eismaschine gefrieren lassen. Die Gewürzclementinen zum Anrichten auf 4 Teller verteilen, Knödel daraufsetzen und mit einer Kugel Eis garnieren.

