Diese Grießknödel sind erd-bärig

Endlich Erdbeeren! Dieses Jahr haben die feinen Früchte aus heimischem Anbau ja ein wenig auf sich warten lassen. Aber jetzt geht's richtig los. Der Grießknödel steht auch in meinem Restaurant immer wieder mal auf dem Programm.

Ich fange mit der Nougatsauce an, denn die braucht Zeit zum Kühlen. Am besten ist es, sie schon am Vortag zuzubereiten. Ich koche die Sahne auf, rühre Nougat sowie Schokolade ein, lasse sie etwas abkühlen, mixe sie kräftig mit dem Pürierstab durch und stelle sie im Kühlschrank kalt.

Weiter geht's fast wie mit einem Grießbrei: Ich koche die Milch mit Zucker, einer Prise Salz, Butter sowie der Vanilleschote auf, die ich zuvor halbiert und ausgeschabt habe. Der Grieß wird eingerührt und unter ständigem Rühren abgebrannt, wie wir in der Küchensprache sagen. Das heißt nicht, dass etwas bräunt oder gar anbrennt. Es wird so lange gerührt, bis sich die Grießmasse vom Topfboden löst. Dann leere ich sie in eine Schüssel um und lasse sie abkühlen. Wenn der Grieß handwarm ist, rühre ich das Ei sowie das Eigelb ein.

Die Erdbeeren wasche ich, drehe die Strünke heraus und trockne sie vorsichtig ab. Die kleinsten verwende ich für die Füllung.

Nun forme ich aus der Grießmasse eine etwa fünf Zentimeter dicke Rolle und schneide diese in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben, so sollten es genau acht werden. Die Scheiben drücke ich etwas platt, gebe eine Erdbeere in die Mitte und forme einen Knödel. Die Knödel gebe ich in kochendes Salzwasser, lasse sie einmal kurz aufwallen und etwa zwanzig Minuten ziehen.

In der Zwischenzeit lasse ich die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen. Ich gebe zunächst die Weißbrotbrösel dazu, anschließend den Zucker und lasse alles unter gelegentlichem Rühren goldgelb rösten. Wenn es so weit ist, schütte ich die Brösel sofort zum Abkühlen auf einen Teller, denn sie könnten sehr schnell zu viel Farbe annehmen.

Die feine Nougatsauce richte auf schönen tiefen Tellern an, lege je zwei Knödel in die Sauce und bestreue sie mit den Weißbrotbröseln. Die Garnitur-Erdbeeren bestäube ich mit etwas Puderzucker, bis sie glänzen, und lege sie ebenfalls zu den Knödeln.

An Guadn wünscht Ihr

Einfach.Gut.Bachmeier – nächste Folge, Sonntag, 11. Juni, 17.15 Uhr BR Fernsehen

Zutaten für 4 Personen

1/4 l Sahne
75 g dunkler Nougat
50 g Vollmilch-Kuvertüre
500 ml Milch
20 g Zucker
1 Vanilleschote
25 g Butter
170 g Weizengrieß
Salz
1 Ei
1 Eigelb
8 kleine Erdbeeren
8 Erdbeeren als Garnitur
Puderzucker zum Bestreuen
100 g Weißbrotbrösel
100 g Zucker
50 g Butter

Fotos: Hans Jörg Bachmeier, S. Leiprecht