

BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE **55** Grieffknödel

mit Erdbeersoße





Sterneköchin Cornelia Poletto formt die Griesknödel



Für die Garnitur werden Verbeneblättchen abgezupft

Griesknödel

mit Erdbeersoße

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten (für 6 Portionen):

Für die Knödel: 1/2 Vanilleschote, 1/2 l Milch, 120 g Butter, 3 EL Zucker, 125 g Hartweizengrieß, 2 Eier. **Für die Erdbeersoße:** 500 g Erdbeeren, ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote, ca. 2 EL Puderzucker, 2 cl Erdbeerkör oder Cointreau, 1 Spritzer Zitronensaft. **Außerdem:** 4 EL Zucker, ca. 5 EL Paniermehl, 1 Messerspitze Zimt, 1 Bio-Zitrone, 1 Prise Salz, 1 EL Puderzucker nach Wunsch, einige Verbene- oder Melisseblättchen.

- Für die Knödel die Vanilleschote aufschlitzen. Mit Milch, Butter und 3 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, den Grieß hineinrühren und abbrennen (bei schwacher Hitze rühren, bis ein fester Teig entsteht, der sich vom Topfboden löst). Abkühlen lassen. Eier nacheinander hineinschlagen und glatt rühren. Aus dem Teig ca. 12 Knödel (à ca. 60 g) formen. Mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Für die Erdbeersoße die Früchte waschen und jeweils den Blütenansatz entfernen. 300 g Beeren, Vanillemark, Puderzucker und Likör oder Cointreau mit dem Schneidstab pürieren. Mit Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Restliche Erdbeeren würfeln, mit dem Püree mischen und kalt stellen.
- 3 EL Zucker, Paniermehl und eine Messerspitze Zimt mischen. Einen großen breiten Topf mit Wasser, Zitrushälften, einer Prise Salz und restlichem 1 EL Zucker sprudelnd aufkochen. Die Hitze reduzieren, die Knödel hineinlegen. Bei schwacher Hitze 12–15 Minuten garen. Portionsweise mit einer Schaumkelle herausheben und in der Panade wenden. Herausnehmen, sofort mit dem Erdbeerpüree und den Erdbeerwürfeln auf Tellern anrichten. Nach Wunsch die Griesknödel mit Puderzucker bestäuben und das Dessert mit einigen Verbene- oder Melisseblättchen anrichten.

Pro Portion:

ca. 450 kcal, 9 g Eiweiß, 22 g Fett, 46 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.poletto-restaurant.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Dirk Pauleweit, Sommelier im „Poletto“, wählt dazu einen Weißwein aus dem Piemont. „Der 2007 Moscato d’Asti Bracco Quaglia von La Spinetta hat ein feifruchtiges Bouquet nach Holunder, Him- und Erdbeeren. Im Geschmack mit Esprit, leicht mit filigraner Süße und schönem Säurespiel.“ Ca. 15,50 Euro, www.poletto-restaurant.de.