



Dampfnudeln mit Weinschaumsoße und Kirschkompott

Egal ob als süße Hauptspeise oder Dessert: Zusammen mit unserem Rezept für Kirschkompott und einer feinen Weinschaumsoße werden ihre selbstgemachten Dampfnudeln garantiert ein Gaumenschmaus.

Dampfnudeln mit Weinschaumsoße und Kirschkompott von Martin Gehrlein für vier Personen

Zutaten für die Dampfnudeln

- 40 g Hefe, frisch
- 100 ml Milch
- 1 Prise Zucker
- 500 g Weizenmehl, Type 405
- etwas Salz
- 50 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 4 EL Butterschmalz

Zutaten für das Kirschkompott

- 800 g Kirschen, frisch
- 1 Biozitrone
- 100 g Zucker, ca.
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Wasser
- 100 ml Kirschsafte oder Apfelsafte
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Speisestärke, nach Belieben

Zutaten für die Soße

- 4 Eier (Größe M)
- 4 EL Mehl
- 0,5 Biozitrone, Saft und 1 TL abgeriebene Schale davon
- 500 ml Weißwein, trocken, z. B. Riesling
- 5 EL Zucker

Zubereitung

Für die Dampfnudeln die Hefe zerbröseln und in der lauwarmer Milch mit einer Prise Zucker verrühren. Mehl mit Salz mischen, weiche Butter, Eier und Hefemilch dazugeben und zu einem glatten Hefeteig verkneten.

Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und dann kleine, runde Dampfnudeln formen (etwa 14 Stück).

Die runden Küchlein auf ein Holzbrett legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen.



Zum Ausbacken der Dampfnudeln in zwei tiefen Pfannen oder Töpfen mit passendem Deckel (möglichst mit Glasdeckel) jeweils etwas Butterschmalz zergehen lassen, jeweils ca. 100 ml Wasser und je 1 TL Salz dazugeben und aufkochen lassen.

Anschließend die Dampfnudeln in die Pfannen setzen und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel etwa 25 Minuten backen.

Für das Kirschkompott die Kirschen abbrausen, trockentupfen und entsteinen. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben. Etwa 1 TL Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kirschen mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Wasser, Saft und Lorbeerblatt aufkochen. Temperatur herunterschalten und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Kirschen nach Belieben mit angerührter Stärke (Stärke mit 1-2 EL Wasser verrühren, unter das Kompott mischen und aufkochen) binden. Topf vom Herd ziehen, Lorbeerblatt entfernen und das Kompott abkühlen lassen.

Für die Weinschaumsoße die Eier trennen. Die Eigelbe mit Mehl, Zitronensaft und -schale und Wein in einen Topf geben, gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker zugeben.

Den Weinsößenansatz langsam erhitzen und unter Rühren aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Den Eischnee unterheben und die Soße zu den Dampfnudeln servieren.