



Christopher Fritz  
Thomas Sieberer  
Hermann Zangerl

#YoungChefsPaznaun



## GERICHT FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE

### MARILLENKNÖDEL MIT SALZ-KARAMELL-SAUCE

#### MARILLEN-SORBET

750 g reife Marillen  
75 g Zucker  
40 g Zitronensaft

#### SALZKARAMELLSAUCE

200 g Zucker  
500 g Sahne  
Maizena  
Salz

#### MARILLENKNÖDEL

750 g mehlig Kartoffeln gekocht und ausgedämpft  
200 g Mehl doppelgriffig  
1 Ei  
30 g Butter  
120 g Weißbrotbrösel  
50 g Zucker  
Reife Marillen

#### ZUBEREITUNG:

##### Marillen-Sorbet

Alles zusammen in einen Mixer geben und fein mixen. Anschließend in einer Sorbet-Maschine ausfrieren.

##### Salzkaramellsauce

Den Zucker karamellisieren. Danach mit der Sahne aufgießen und einmal durchkochen lassen. Anschließend mit Maizena abbinden und mit Salz abschmecken.

##### Marillenknoedel

Alles zu einem homogenen Teig kneten. Anschließend ca. 8 mm dick ausrollen und in Rechtecke schneiden. Die Marillen waschen und in den Teig einrollen. In leicht gesalzenem Wasser ca. 8 min. simmern lassen.

##### Anrichten

Zum Anrichten die Knödel mit süßen Bröseln bestreuen, mit dem Marillen-Sorbet und der Salzkaramellsauce anrichten und mit Staubzucker bestreuen.