

Haselnuss-Klöße mit Apfelschnitzen

für 8 Personen

Kompott:

6 grosse kochfeste Äpfel
1 Zitronensaft
4 Orangensaft
2 abgeriebene Orangenschalen
100 gr Zucker
1 dl Grand Marnier
etwas Zimt



Klösschen:

250g geriebene Haselnüsse
100 gr Mehl
80 gr Zucker
Prise Salz
1 dl Rahm
4 Eier
100 gr kalte Butter in Stückchen
etwas dünn abgeschälte Orangenschalen, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen, in Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren und mit dem Orangensaft ablöschen.

Die Apfelschnitze hineingeben und knapp gar kochen.

Den Grand Marnier zugießen und nach Belieben mit Zimt würzen
Beiseite stellen.

Für die Klösschen sämtliche Zutaten vermischen und 15 Minuten ruhenlassen.

Von der Masse mit zwei Esslöffeln Klöße formen
und in schwach gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und warm stellen.

Die Apfelschnitze erwärmen.

Die Klöße auf acht vorgewärmten Tellern anrichten
und die Apfelschnitze dazulegen.

Die kalte Vorzugsbutter in Stückchen unter die heisse Orangensauce einrühren,
Orangenschalen zufügen und die Sauce über den Klößen und Apfelschnitzen
verteilen.