

Landfrauenküche | Nuss-Nocken auf Rieslingschaum

Zutaten für 4 Personen

Für die Nocken:

- 4 Eier
- 4 EL gemahlene Walnüsse
- 160 g Puderzucker
- 140 g Mehl
- Öl zum Ausbacken

Für den Rieslingschaum:

- 1/4 Liter Riesling
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Puderzucker

Zubereitung:

Für die Nocken die Eier trennen. Eiweiße mit der Hälfte des Puderzuckers zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit restlichem Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Walnüsse und Mehl vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Dann den Eischnee unterheben.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn sich an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen bilden. Aus der Nussmasse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und im heißen Öl portionsweise goldbraun ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rieslingschaum Wein, Eigelbe, Ei und Puderzucker in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren. Die Eiercreme im heißen Wasserbad aufschlagen, bis sie schaumig ist. Dabei höchstens auf 68 °C erhitzen.

Nuss-Nocken auf 4 Tellern anrichten und den Rieslingschaum darum herumträufeln.

Rezept: Simone Stahl

Quelle: Landfrauenküche 2011

