



Benötigte Zutaten

Crème Pâtissière	
500 ml	Milch
80 g	Kristallzucker
3 Stück	Eigelb
20 g	Weizenmehl (Wiener Griessler)
20 g	Vanillepulver

Franz Fuikos Schwarzbeernocken

Ein wahrer Genuss

Anleitung

Crème Pâtissière

Alle Zutaten im Thermomix etwa 20 Minuten bei 100°C zu einer gebundenen Creme mixen. Die Creme abkühlen lassen. Von der Crème Pâtissière 200 g abnehmen und für die Zubereitung der Nocken kalt stellen. Den Rest der Crème Pâtissière anderweitig verwenden.

Nocken

Die kalte Crème Pâtissière mit dem Mehl und den Eigelben in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter den Teig ziehen. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Den Teig in das heiße Butterschmalz geben. Die Blaubeeren darüber verteilen.

Die Pfanne in den auf 180°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) stellen und die Nocken darin 12-14 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestäuben.

Schwarzbeerragout

Den Zucker in einem Topf erhitzen und leicht karamellisieren. Den Karamell mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und leicht einkochen. Die Schwarzbeeren hineingeben. Die fein abgeriebene Schale der Zitrone und der Orange sowie den frisch gepressten Saft der Zitrone und der Orange und das ausgekatzte Vanillemark hinzufügen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas Rotwein glatt rühren und das Beerenragout damit binden. Das Beerenragout dann 30 Minuten kalt stellen.

Anrichten

Die Schwarzbeernocken am besten direkt aus der Pfanne servieren. Das Schwarzbeerragout separat dazu reichen.



Nocken	
200 g	Crème Patissière (siehe oben)
50 g	Weizenmehl (Wiener Griessler)
3 Stück	Eigelb
3 Stück	Eiweiß
50 g	Kristallzucker
1 EL	Butterschmalz
200 g	Schwarzbeeren (Blaubeeren bzw. Heidelbeeren)
	Staubzucker zum Bestäuben

Schwarzbeerragout

100 g	Kristallzucker
200 g	Rotwein trocken, etwas mehr zum Anrühren des Puddingpulvers
200 g	Portwein rot
350 g	Schwarzbeeren geputzt und verlesen
1	Zitrone unbehandelt
1	Orangensaft unbehandelt
10 g	Vanillepuddingpulver
1	Vanilleschote

Tipp

Anstelle der Schwarzbeeren können Sie auch Johannisbeeren oder Himbeeren nehmen.

Salzburger Köche
[Salzburger Köche](#)