

Topfen-Nockerln mit Erdbeer-Eis

Für zwei Personen

5 frische Erdbeeren	200 g Erdbeeren, TK	1 unbehandelte Zitrone
250 g Quark	90 g Toastbrot	150 g Semmelbrösel
2 Eier	1 TL Maisstärke	100 ml Sahne
100 g Butter	40 g weiche Butter	1 Bund Minzblätter
100 g Puderzucker	6 EL Zucker	2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz		

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Nockerl die Ränder von dem Toastbrot abschneiden und mit der Moulinette zerkleinern. Die Eier über zwei Schüsseln trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die weiche Butter, den Quark, die Maisstärke, einen Esslöffel Zucker und den Vanillezucker miteinander vermengen. Die Zitronenschale mit einer Reibe abraspeln und ebenfalls hinzugeben. Anschließend das Eiweiß unterheben und alles zusammen gut verrühren. Mit zwei Löffeln die Nockerl formen und für sechs bis acht Minuten in das kochende Wasser geben. Die Butter in eine heiße Pfanne geben und die Brösel und den restlichen Zucker hinzugeben. Die Nockerl aus dem Wasser holen und in der Pfanne mit den bereits entstandenen Butterbröseln wälzen. Für das Eis, die gefrorenen Erdbeeren mit der Sahne und dem Puderzucker pürieren, bis eine cremige Eismasse entsteht. Die Erdbeeren putzen und vom Grün befreien. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Topfenockerl mit dem Erdbeereis auf Tellern anrichten, mit den frischen Erdbeeren und der Minze garnieren und servieren.

Ute Zaussinger am 10. Oktober 2012