

Mohn-Marzipan-Quark mit Kirschen

Für zwei Personen

200g Sauerkirschen	50 g Marzipanrohmasse	1 Zimtstange
1 EL gemahlener Mohn	1 Vanilleschote	3 EL Amarenakirschen mit Sirup
250 g Sahnequark	100 ml Sahne	2 EL Milch
1 EL Speisestärke	1 EL Zucker	2 Minzblätter

Die Vanilleschote halbieren. Die Milch in einem Topf erhitzen und die halbe Vanilleschote und den Mohn darin aufkochen. Anschließend zehn Minuten ziehen lassen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 100 Milliliter von dem aufgefangenen Kirschsafte mit dem Zucker, dem Vanillemark, der halben Vanilleschote und der Zimtstange in einem weiteren Topf erhitzen. Den restlichen Kirschsafte mit der Stärke vermischen und ebenfalls in den Topf geben. Das Kompott eine Minute köcheln lassen und die Zimtstange und die Vanilleschote herausnehmen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben. Die Amarenakirschen darunter mischen und das Kompott abkühlen lassen. Die Marzipanrohmasse raspeln und mit 100 Gramm Quark pürieren. Den restlichen Quark mit der Mohnmischung und der halben Vanilleschote vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter den Mohnquark ziehen. Die Mohncreme und das Kirschkompott abwechselnd in ein Dessertglas schichten und mit einem Minzblatt garniert servieren.

Sebastian Stumpf am 04. Januar 2013