

Mango-Quark-Strudel mit Erdbeeren und Mohn-Eis

Für zwei Personen

4 Strudelteigblätter	200 g Erdbeeren	1 große Mango
1 Bio-Zitrone	4 Eier	250 g Magerquark
100 g Mohn	75 g Butter	1 Vanilleschote
50 g Paniermehl	350 g Zucker	50 g ungesalzene Pistazien
500 ml Sahne	250 ml Milch	Bittermandelöl

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Zwei Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe mit dem Magerquark und 80 Gramm Zucker vermengen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und dazugeben. Die Mango schälen und würfeln. Die Butter zum Schmelzen bringen und zwei Strudelteigblätter mit der Butter bepinseln. Die Quarkmasse auf den Teigblättern verteilen, die Mangowürfel dazugeben und mit Paniermehl bestreuen. Die verbliebenen Strudelteigblätter auf die Masse geben, die Ränder erneut mit Butter bepinseln, einschlagen und zusammenrollen. Nochmal von außen mit der Butter bestreichen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Für das Eis die Eier schaumig schlagen. 170 Gramm Zucker zugeben unditerrühren, bis dieser sich aufgelöst hat. Die Sahne, Milch und Mohn und wenige Tropfen Bittermandelöl zugeben und in die Eismaschine geben. Die Erdbeeren vom Strunk befreien, vierteln und mit 50 Gramm Zucker und Zitronensaft würzen. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Pistazien zufügen, auf ein Brett geben und glatt ausrollen. Sobald es Ausgekühlt ist grob hacken. Den Strudel aus dem Ofen holen, schräg aufschneiden und mit dem Eis und dem Pistazienkrokant garnieren und servieren.

Niklas Jaspert am 10. Mai 2013