

Limetten-Quark-Soufflé mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Limetten-Quark-Soufflé:

200 g Magerquark

3 Eier

75 g Zucker

2 unbehandelte Limetten

30 g Mehl

1 Prise Salz

10 g Speisestärke

Puderzucker

Zucker

Butter

Für die marinierten Erdbeeren:

200 g Erdbeeren

3 EL Erdbeermarmelade

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Limetten halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Die Eigelbe mit dem Rest des Zuckers hellschaumig aufschlagen und mit Quark, Limettensaft, Limettenabrieb, Mehl und Stärke verrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Boden der Souffléförmchen mit Butter auspinseln und mit Zucker bestreuen. Die Förmchen zu drei Vierteln mit Soufflémasse füllen und für etwa 15 Minuten im Ofen backen.

Für die marinierten Erdbeeren diese waschen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit der Erdbeermarmelade durch ein feines Sieb streichen. Die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden, mit dem Erdbeermus marinieren und mit gewaschenen und kleingehackten Basilikumblättern garnieren.

Das Limetten-Quark-Soufflé mit Puderzucker bestreuen und gemeinsam mit den marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Krüger am 20. August 2015