

Zitronen-Quark-Eis mit Mango-Ananas-Soße

Für zwei Personen

Für das Eis:

1 Zitrone	250 g Speisequark (40 %)	80 g Sahne
2 EL Milch	80 g Zucker	

Für die Ananas-Mangosauce:

1 Mango	1 Ananas	1 Orange
1 Zitrone	200 ml Sahne	50 ml Milch
3 Sternanis	1 Zimtstange	50 ml Kirschbranntwein
80 g brauner Zucker	Chiliflocken	

Für das Eis Quark und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Milch zum Quark geben und zu einer sämigen Konsistenz verrühren. Etwas Zitronenzesten abreißen und den Saft auspressen. Saft und Schale in den Quark rühren. Geschlagene Sahne unterheben und die Eismasse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Mango-Ananas-Sauce Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Warme Milch-Sahnemischung hinzufügen und aufkochen lassen, bis der Karamell sich auflöst. Zitrone und Orange auspressen und den Saft ebenfalls hinzugeben. Sternanis und Zimtstange hineingeben und weiter köcheln lassen. Die halbe Ananas und Mango schälen von Strunk und Blättern befreien und in kleine Würfel schneiden. Ananas- und Mangowürfel mit in die Pfanne geben und kurz schwenken. Mit einem Schuss Kirschbranntwein und etwas Chiliflocken abschmecken.

Die Mango-Ananas-Sauce in einen tiefen Teller geben, eine Kugel Zitronen-Quark-Eis darauf setzen und servieren.

Lydie Penez am 19. Mai 2016