Erdbeer-Aprikosen-Tatar mit Vanille-Quark

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Orange	200 g Erdbeeren	200 g Aprikosen
1 EL Puderzucker	1 Stiel Minze	

Für den Vanillequark:

1 Vanilleschote	75 g Sahnequark (40%)	1 EL Puderzucker

Für das Tatar Orange heiß waschen und abtrocknen. $\frac{1}{2}$ EL Schale von der Orange abreiben und den Saft auspressen. Aprikosen halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. 1 EL Puderzucker mit der Hälfte vom Orangensaft und der Orangenschale verrühren. Die Aprikosenwürfel darin ca. 5 Minuten marinieren. Erdbeeren waschen, abtrocknen, vom Grün befreien und ebenfalls sehr fein würfeln, zu den Aprikosen geben und 2 Minuten marinieren.
Für den Quark Vanilleschote längs halbieren und aus einer Hälfte das Mark auskratzen. Sahnequark mit dem Schneebesen aufschlagen. Das Vanillemark, 1 EL Puderzucker und den restlichen Orangensaft unter den Quark mischen.
Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Minzblätter in feine Streifen schneiden und unter das Obsttatar heben.
Das Erdbeer-Aprikosen-Tatar mit einem Anrichtering auf Tellern anrichten und den Vanillequark dazu servieren.

Stefanie Maus am 14. Juni 2016