

Milchnocken mit blauem Chili-Ketchup, Erdbeeren, Cassata

Für zwei Personen

Für die Milchnocken:

500 ml Milch	3 Eier	1 Limette
70 g Puderzucker	1 Vanilleschote	1 Bund Schokominze

Für den Ketchup:

50 g Brombeeren	50 g Blaubeeren	1 rote Chili
30 ml Rhabarberessig	50 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
4 Zweige Minze	4 Zweige Basilikum	

Für die Erdbeeren:

150 g Erdbeeren	100 ml Rhabarberessig	50 g Zucker
-----------------	-----------------------	-------------

Für die Cassata:

200 g Frischkäse	30 g Puderzucker	2 Granny Smith-Äpfel
2 Zwetschgen	100 ml Kirschwasser	1 Vanilleschote
2 Zweige Minze	2 Zweige Basilikum	

Für die Cassata Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Frischkäse durch ein Sieb drücken und mit 15 Gramm Puderzucker und Vanillemark verrühren. Apfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und fein würfeln. Zwetschgen entsteinen und ebenfalls würfeln. In einer Pfanne übrigen Puderzucker leicht karamellisieren, Apfel- und Zwetschgenwürfel dazugeben und vermischen. Mit Kirschwasser ablöschen. Früchte aus der Pfanne nehmen und mit der Frischkäse-Masse vermengen. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und die Cassata damit garnieren.

Für die Nocken Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen, mit dem Puderzucker unter den Eischnee heben. Limettenschale abreiben und unterrühren. Mit Esslöffeln aus dem Teig Nocken formen und diese in simmernder Milch zehn Minuten ohne Hitzezufuhr stocken lassen.

Für den Ketchup Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Brombeeren und Blaubeeren waschen und trocknen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Essig angießen, Beeren, Chili und Vanillemark dazugeben. Kräftig aufkochen und mit einigen Minz- und Basilikumblättchen garnieren.

Für die marinierten Erdbeeren diese vom Grün befreien und in dünne Scheiben hobeln. Die Erdbeeren mit Rhabarberessig und Zucker marinieren. Für circa zehn Minuten durchziehen lassen. Die Milchnocken mit blauem Chili-Ketchup, mit Rhabarberessig marinierte Erdbeeren und fränkische Cassata auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Fucker am 21. Juli 2016