

Duett von der Marille Gratin und Sorbet

Für zwei Personen

Für das Gratin:

6 Marillen	150 g Quark	250 g Mascarpone
150 g Sahne	4 Eier	50 g Zucker
1 Vanilleschote	1 EL gehackte Pistazien	

Für das Sorbet:

500 g Aprikosenmark	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Puderzucker
100 g ganze Pistazien	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gratin die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und dazugeben. Anschließend Quark und Mascarpone zugeben und gut verrühren. Zum Schluss die Sahne schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Marillen entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den runden Tellerboden dicht mit Marillenscheiben auslegen, danach die Gratin-Masse und gehackte Pistazien darüber geben und im Ofen gratinieren, damit sich eine schöne Kruste bildet.

Pistazien in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren.

Für das Sorbet Aprikosenmark, Zitronensaft, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschließend für 30 Minuten in die Eismaschine geben.

Das Duett von der Marille auf Tellern anrichten, mit karamellisierten Pistazien garnieren und servieren.

Karin Hämmerle am 13. Oktober 2016