

Holunder-Quarktaschen mit Früchten und Vanille-Zabaione

Für zwei Personen

Für die Quark-Taschen:

3,5 EL Holunderblütensirup	200 g Quark	3 EL Weichweizengries
1 Ei	3 Blätter Frühlingsrollenteig	150 g Butterschmalz
1 kleine Prise Salz		

Für die Sommerfrüchte:

1 EL Akazienhonig	1 Vanilleschote	40 g Zucker
1 Zitrone	1 Orange	100 ml Rotwein
150 ml schwarzer Johannisbeersaft	150 g gemischte TK-Beeren	

Für die Vanille-Zabaione:

1 Vanilleschote	1 Limette	250 ml Weißwein
120 g Zucker	6 Eigelb (Größe M)	1 Minzzweig

Für die Holunder-Quark-Taschen:

Ei trennen. Quark mit Holunderblütensirup, Salz und Gries gut verrühren.

Aus dem Frühlingsrollenteig kleine Dreiecke schneiden und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Jeweils 1 TL von der Füllung auf den Teig geben und die Dreiecke zuklappen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Holunder-Quarktaschen darin hellgoldgelb ausbacken.

Für die Sommerfrüchte:

Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schale der Orange und Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Akazienhonig mit Zucker in der Pfanne karamellisieren, den Saft der Zitrone und Orange, sowie den Rotwein und den Johannisbeersaft dazu gießen, kurz aufkochen lassen und die TKFrüchte dazugeben. Das Ganze mit der Hälfte der Zitronen- und Orangenschale und Vanille abschmecken.

Für die Vanille-Zabaione:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Einen Esslöffel Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und zwei Esslöffel auspressen. Vanillemark mit Limettenabrieb, Limettensaft, Wein, Zucker und Eigelb verquirlen und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad bis kurz vorm Kochen zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Die Holunder-Quark-Taschen auf Tellern anrichten und die Sommerfrüchte und Vanille-Zabaione daneben geben. Mit Minze garniert servieren.

Theresia Edskes am 06. Juni 2019