

Quark-Grieß-Nocken mit Kürbiskern-Knusper, Vanille-Karotten

Für zwei Personen

Für die Quark-Grieß-Nocken:

125 g Quark (20%)	30 g Weichweizengrieß	1 Ei
2 EL weiche Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 EL festes Kokosöl
2 EL Semmelbrösel	2 EL Pankobrösel	2 EL Kürbiskerne
1 EL schwarzer Sesam	1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker	1 EL Zucker
1 Prise Zimt	Puderrucker	

Für die Vanille-Rosmarin-Karotten:

3 große Karotten	250 ml Orangensaft	3-4 EL flüssiger Honig
2 Zweige Rosmarin	1 EL Butter	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ TL Ceylon-Zimt	$\frac{1}{4}$ TL Kardamom Pulver	Salz

Für die Thymiancreme:

50 g Frischkäse	70 g veganer Kokos-Joghurt	100 ml Sahne
5 Zweige Thymian	1 Limette, Abrieb, Saft	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
2 TL Puderrucker		

Für das Basilikumpesto:

50 g Basilikum	35 g gehobelte Mandeln	2 EL Agavendicksaft
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb	2 EL Olivenöl	

Für die Garnitur:

100 g Brombeeren

Für die Quark-Grieß-Nocken:

Salz, aus der Mühle Den Quark abtropfen lassen. Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Quark mit Eigelb, Grieß, Vanille-Zucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten. Eischnee unterheben. Nun den Teig für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig mithilfe von zwei Esslöffeln kleine Nocken formen und im leicht gesalzenen und gezuckerten Wasser bei mittlerer Hitze für ca. 7 Minuten köcheln lassen.

Kürbiskerne grob hacken. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel, Pankobrösel, Sesam und Kürbiskerne dazugeben und rösten. Mit Zimt und Zucker würzen.

Fertige Nocken aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in den Bröseln schwenken. Nocken mit Puderrucker bestäuben.

Für die Vanille-Rosmarin-Karotten:

Karotten schälen, in ca. 2 cm große Rauten-Stücke schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen, Karotten dazugeben und sanft anbraten.

Mark einer Vanilleschote auskratzen und zu den Karotten geben. Die ausgekrazte Schote mit dazugeben. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarinnadeln abzupfen, sehr fein hacken und zu den Karotten geben. Honig darüber verteilen und mit dem Orangensaft aufgießen. Mit Zimt, Kardamom und einer Prise Salz würzen. Karotten bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sie bissfest sind.

Für die Thymiancreme:

Frischkäse mit dem Kokos-Joghurt und Puderrucker kurz glattrühren.

Limetten- und Zitronenabrieb sowie Limettensaft in die Creme rühren.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Thymianblättchen in die Sahne geben und mit einem Pürierstab steif schlagen. Sahne unter die Creme heben. Bis zum Anrichten ins Eisfach stellen.

Für das Basilikumpesto:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Basilikum, Agavendicksaft, Limettensaft, Olivenöl, Mandeln, Limettenabrieb und 1 Esslöffel Wasser in ein hohes Gefäß und fein pürieren. Kaltstellen.

Für die Garnitur:

Brombeeren verlesen und halbieren. Beim Anrichten die halbierten Brombeeren mit dem Basilikumpesto beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 14. Oktober 2021