

Gefüllte Quark-Knödel im Brösel-Mantel mit Mango-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Quarkknödel:

30 g Hartweizengrieß	1 Bio-Zitrone	2 EL Butter
125 g Magerquark	1 Ei	1 Pck. Vanillezucker
Salz		

Für die Füllung:

4 Maracujas	1 Ei	40 g Butter
1 Vanilleschote	1 EL Puderzucker	50 g Zucker

Für die Panierung:

20 g Butter	30 g Paniermehl	25 g Puderzucker
20 g Zucker		

Für das Sorbet:

2 Mangos	1 Maracuja	1 kl. Chilischote
1 Ei	40 g Zucker	200 g Crushed Ice

Für die Quarkknödel:

Das Ei in einer Schüssel schaumig rühren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schaumiges Ei mit Quark, Gries, Butter, Vanillezucker, Zitronenschale und einer Prise Salz vermengen. Teig für 15 Minuten ruhen lassen. Mit nassen Händen die Knödel formen.

Für die Füllung:

Maracujas halbieren und Fruchtfleisch herauslöffeln, pürieren und passieren. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zur Maracuja geben und mit Zucker, Puderzucker und Butter vermischen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Nun die Masse ein paar Minuten abkühlen lassen und Ei hinzufügen. Creme erneut erhitzen, diesmal bis sie fest wird.

Beim Formen der Knödel die Masse innen platzieren. Diese im leicht kochendem Wasser 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Panierung:

Paniermehl mit Butter und Zucker leicht in der Pfanne rösten, dabei ständig rühren. Nun die Quarkknödel darin wälzen und mit restlichem Puderzucker bestreuen.

Für das Sorbet:

Chili kleinhacken. Mango und Passionsfrucht schälen. Fruchtfleisch der Mangos und Passionsfrucht pürieren und dabei den Saft auffangen.

Ei trennen. Anschließend den Saft zusammen mit dem Püree, Chili, Zucker, Eiweiß und Crushes Ice in einem Standmixer mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Linus Schürholz am 11. November 2020