

Quark-Keulchen mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Für zwei Personen

Für die Quarkkeulchen:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone, Abrieb	150 g Magerquark
2 kleine Eier	80 g Mehl	1 Vanilleschote
3 EL Korinthen	Mehl	1 EL Zucker
Öl	1 Prise Salz	

Für das Apfelkompott:

2 Boskoop Äpfel	1 Zitrone, Saft, Abrieb	10 g Butter
2 EL Ahornsirup	2 EL brauner Rum	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ TL Zimt		

Für das Apfelsorbet:

4 Granny Smith Äpfel	2 Zitronen, Saft	1 L klarer Apfelsaft
4 EL Calvados	100 g Glukosesirup	100 g Zucker
5 g Johannisbrotkernmehl		

Für die Tonkabohnen-Sahne:

200 g Schlagsahne	1 Tonkabohne	1 EL Puderzucker
-------------------	--------------	------------------

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Schale	Beeren	Minze, Puderzucker
-------------------	--------	--------------------

Für die Quarkkeulchen: Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und kochen bis sie weich sind. Gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und abdampfen lassen.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Quark, abgeriebener Zitronenschale, Mehl, Salz, Zucker, Eier und Korinthen verrühren. Die abgekühlten Kartoffeln dazugeben, bis ein klebriger Teig entsteht. Aus dem Teig mit etwas Mehl Quarkkeulchen bzw. Bratlinge formen und in Öl goldbraun ausbacken.

Für das Apfelkompott: Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen.

Butter in einem Topf erhitzen und Apfelstücke, Zimt, Ahornsirup, Vanillemark, Rum und 2 EL ausgepressten Zitronensaft dazugeben. So lange köcheln lassen, bis das Kompott die gewünschte Konsistenz hat.

Zum Schluss mit abgeriebener Zitronenschale verfeinern.

Für das Apfelsorbet: Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelstücke zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Sirup kurz kochen lassen.

Calvados, ausgepressten Zitronensaft und das Johannisbrotkernmehl zusammen mit den heißen Apfelstückchen in einem Mixer fein pürieren.

Die fertige Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Tonkabohnen-Sahne:

Schlagsahne zusammen mit dem Puderzucker und dem Abrieb der Tonkabohne in einen Sahnesyphon füllen. Verschließen, Kapseln aufschrauben und gut schütten.

Für die Garnitur: Quarkkeulchen mit Puderzucker bestäuben und mit Minze und Beeren garnieren. Tonkabohnen-Sahne vor dem Servieren auf den Teller oder in ein Schälchen sprühen und nach Geschmack noch etwas Zitronenschale auf der Sahne verteilen. Sorbet in einem Schälchen anrichten.

Maren Janich am 04. Januar 2024