

Mais-Suppe mit Quark-Stange

Für zwei Personen

Für die Maissuppe:

2 vorgek. Zuckermais-Kolben	200 g Karotten	500 ml Gemüsefond
150 g Sahne	300 g Frischkäse	2 TL Meerrettich
2 Zweige Koriander	2 Zweige Petersilie	2 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Quarkstange:

150 g Quark Doppelrahmstufe	8 EL Milch	300 g Mehl
6 EL neutrales Öl	75 g Zucker	1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker		

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Maissuppe:

Mais waschen und putzen. Körner vom Kolben lösen. Karotten schälen und längs in Streifen schneiden. Fond in einem Topf aufkochen und die Karottenstreifen etwa 3 Minuten mit kochen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Frischkäse einrühren und den Mais zufügen. Die Suppe fein pürieren und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander und Petersilie abbrausen, trockentupfen, klein schneiden und die Suppe damit garnieren.

Für die Quarkstange:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Quark, 6 Esslöffel Milch, Öl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Mehl in einer Schüssel zu einem knetfesten Teig verrühren. Aus dem Teig eine Wurst formen, diese in Scheiben schneiden und daraus kleine Kugeln formen.

Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ein Kreuz oben einschneiden. Brötchen mit der restlichen Milch bestreichen und für ca. 20 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Blüten über die Suppe streuen.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Siber Daller am 25. Juni 2019