

Quark-Cannelloni mit Rhabarber-Ragout

Für 6 Personen

Für das Rhabarberragout:

600 g Rhabarber	2 Vanilleschoten	Sternanis
50 ml Orangenlikör	90 g Zucker	250 ml Weißwein

Für die Crêpes:

100 ml Milch	4 Eier	1 Prise Salz
6 EL Öl	3 EL Mehl	

Für die Füllung:

250 g Magerquark	1/2 Vanilleschote	Schale von 1/2 Zitrone
Schale von 1/2 Orange	2 Blatt Gelatine	3 Eigelb
80 g Zucker	200 g Sahne	Minze

Für das Rhabarberragout:

Rhabarber schälen, waschen und in Stifte schneiden. Vanilleschoten längs einschneiden und das Mark heraus schaben. Die Hälfte Rhabarber mit Vanillemark und –schote, Sternanis, Likör, 50 g Zucker, Weißwein und 250 ml Wasser etwa 15 Minuten langsam köcheln lassen. Rhabarber in ein Sieb geben, den Fond dabei auffangen. Die übrige Hälfte Rhabarber mit dem restlichen Zucker karamellisieren lassen. Den passierten Fond zufügen und einmal aufkochen lassen. Gewürz-Rhabarber untermischen und alles abkühlen lassen.

Für die Crêpes:

Milch und Eier verquirlen. Salz und 2 EL Öl zugeben. Mehl unterrühren und alles zu einem glatten Teig rühren. Aus dem Teig, im restlichen Öl portionsweise etwa 6 Crêpes backen. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Quark in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark heraus schaben. Mit Zitronen- und Orangenschale zum Quark geben und verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und 40 g Zucker cremig schlagen. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und über einem heißen Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen. Etwas Quarkmasse untermischen. Danach unter die übrige Quarkmasse rühren. Zusammen mit den Eigelben unterrühren und dann die Sahne vorsichtig unter heben. Crêpes ausbreiten, etwas Quarkmasse darauf verteilen und in Klarsichtfolie einrollen. Etwa zwei Stunden kühlen. Cannelloni-Crêpes auspacken, mit übrigem Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner oder unter dem heißen Backofengrill karamellisieren lassen. Cannelloni-Crêpes auf Tellern anrichten mit dem abgekühlten Ragout servieren

Frank Buchholz am 29. April 2013