

Quark-Klöße mit Rhabarber und Rahm-Eis

Für vier Personen

Für das Rahmeis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	
1 Vanilleschote	50 g Glukose	200 g Zucker
8 Eigelb	250 g Mascarpone	

Für die Quarkklöße:

200 g Weißbrot ohne Rinde	200 g Topfen 40%	20 g Zucker
120 g zerlassene Butter	4 Eier	125 g saure Sahne
80 g Mehl	1 unbehandelte Zitrone	1 Prise Salz

Für die Brösel:

200 g süße Brösel	1 Vanilleschote	Zimtstange
50 g Butter	50 g Zucker	Zimt, gemahlen

Für das Rhabarberkompott:

200 g Rhabarber	80 g Zucker	Schuss Amaretto
1 Zimtstange	100 ml Weißwein	10 Himbeeren
Speisestärke	50 g Mandelkrokant	Florentiner-Mix

Für das Rahmeis:

Die Milch, die Sahne, die Glukose und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eier verrühren und die kochende Mischung darauf gießen, zur Rose abziehen (so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht) und abkühlen lassen. Dann die Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren.

Für die Quarkklöße:

Den Topfen gut abhängen. Dafür den Topfen zum Beispiel in ein sauberes Küchenhandtuch geben und das Handtuch fest um den Topfen aufdrehen (wie beim Wäscheauswringen), dass die Flüssigkeit aus dem Topfen gepresst wird.

Das Weißbrot in sehr feine Würfel schneiden und mit Topfen, Zucker, zerlassener Butter, Zitronenabrieb und Salz vermengen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, unter die Topfenmasse kneten und zum Schluss das Mehl einarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Brösel die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel, die Zimtstange und die Vanilleschote dazugeben und die Brösel darin bräunen. Nach dem Erkalten mit Zimt und Zucker abschmecken.

Aus der Topfenmasse Klöße bzw. Nockerl formen und in leicht gesalzenem Wasser mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in den Bröseln wälzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Für das Rhabarberkompott:

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen und in gleichmäßige Rauten schneiden. Aus Himbeeren und Weißwein, Amaretto, Zucker und der Zimtstange eine Soße kochen und diese mit Speisestärke leicht abbinden. Auf den geschnittenen Rhabarber passieren, alles zusammen einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Den Rhabarber auf einer Seite des Tellers anrichten, die Quarkklöße daneben setzen und die Eisnocken auf Mandelkrokant daneben legen.

Zur Dekoration kann man noch etwas Florentiner-Mix auf eine Silikonmatte streuen und im Ofen karamellisieren. Anschließend von der Matte abziehen und in Röllchen drehen oder in kleine Chips brechen.

Mario Kotaska am 13. Mai 2017