

Quark-Klöße mit Erdbeeren

Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	450 g Backquark	0,5 Zitrone
40 g Butter	150 g Mie-de-pain	90 g Puderzucker
4 Eier	0,5 Chilischote	0,5 Vanilleschote
Salz		

Die Butter mit dem 40 Gramm Puderzucker schaumig schlagen, zwei der Eier trennen, die Eigelb mit den restlichen Eiern vermischen und langsam zu der Butter geben. Schale von der Zitrone reiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Das Mie de pain, eine Prise Salz, Zitronenschale und das Vanillemark dazugeben, vermengen und den Quark dazugeben. Die Masse zu Knödeln drehen und in Salzwasser zehn Minuten ziehen lassen. Die Chilischote längs aufschneiden und von den Kernen befreien, klein schneiden. 125 Gramm der Erdbeeren vom Grün befreien und mit dem restlichen Puderzucker und der Chilischote mixen. Die andere Hälfte der Erdbeeren ebenfalls vom Grün befreien und mit den gemixten Erdbeeren marinieren. Die Quarkklöße auf einem Teller anrichten und mit den Erdbeeren garnieren.

Steffen Henssler am 11. Juni 2010