

Gebratene Quark-Nocken mit Rotwein-Zwetschgen

Für 2 Personen

200 g Quark	50 g Crème-fraîche	200 g Semmelbrösel
100 g Zwetschgen	1 Zitrone	3 Eier
2 Vanilleschoten	1 EL Pflaumenmarmelade	1 EL Butter
3 EL brauner Zucker	2 EL Puderzucker	1 EL Vanillezucker
1 TL Weizenstärke	1 TL Zimt	50 ml roter Portwein
150 ml Rotwein	100 ml Apfelsaft	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Den Quark, Crème-fraîche, drei Eigelbe, den Vanillezucker, den Puderzucker, sowie das Mark einer Vanilleschote, die Weizenstärke, die Semmelbrösel, eine Prise Salz und etwas Zitronensaft miteinander vermengen. Das Ganze circa zehn Minuten quellen lassen. Mit einem feuchtem Löffel Nocken formen. Etwas Butter in einer Pfanne zum schäumen bringen. Etwas Zitronenschale hinzugeben und die Nocken anbraten. Anschließend für circa 8-10 Minuten zum Garen in den Backofen geben. Die Zwetschgen halbieren, den Kern entfernen und die Zwetschgen in Spalten schneiden. Den braunen Zucker mit einem Schuss Wasser in einen kleinen Topf geben und einkochen lassen, bis ein heller Karamell entsteht. Wenn die Masse anfängt dicke Blasen zu werfen wird mit dem Portwein und dem Rotwein abgelöscht. Die Masse um die Hälfte einkochen lassen. Nun die Pflaumenmarmelade, das Zimtpulver die halbierte Vanilleschote mit Mark dazugeben. Anschließend die Zwetschgenspalten, sowie einen Schuss Apfelsaft hinzufügen und bei geschlossenem Deckel langsam schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Weizenstärke sämig binden.

Alexander Herrmann am 30. September 2011