

Quark-Klößchen mit Spekulatius-Brösel und Zimt-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Klößchen:

200 g Magerquark	25 g weiche Butter	1 Orange
150 g Zucker	2 Eier	45 g Weißbrot
1 Vanilleschote		

Für die Brösel:

50 g Butter	25 g Zucker	50 g Spekulatius
25 g Semmelbrösel		

Für die Zabaione:

2 Eier	20 g Zucker	80 ml Weißwein
1 TL Zimt		

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Quark in ein Tuch geben und am besten über Nacht in einem Sieb über eine Schüssel hängen, sodass die Flüssigkeit entweichen kann. Für die Quarkklößchen die Butter mit 50 Gramm Zucker schaumig rühren. Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem zweiten Ei dazugeben und unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Quark und das Vanillemark unterheben. Das Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermengen. Abgedeckt für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank geben. Die Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit eineinhalb Litern Wasser und dem restlichen Zucker zum kochen bringen. Aus der Quarkmasse gleichmäßig große Klößchen formen und in das Wasser geben. Für die Brösel den Spekulatius fein zerstoßen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, den Zucker, den Spekulatius und die Semmelbrösel untermischen. Die Klößchen abtropfen lassen und in der Spekulatiusbutter wälzen. Für die Zabaione die Eier mit dem Zucker, dem Weißwein und dem Zimt in die Schüssel geben und über dem Wasserbad mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Die Quarkklößchen mit Spekulatiusbrösel und Zimtzabaione auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 19. Dezember 2014