

Topfen-Gratin mit Rhabarber-Kompott

Für zwei Personen

Für das Topfengratin:

250 g Quark, 40%

50 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

50 g gesiebttes Mehl

1 Vanilleschote

50 g Butter

Für das Rhabarberkompott:

6 Stangen Rhabarber

50 g Mandelkrokant

1 EL Butter

100 g Zucker

2 EL Mandelblättchen

100 ml Weißwein

10 frische Himbeeren

Für das Topfengratin:

Für die Gratinmasse die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schotenhälften für das Kompott zur Seite legen.

In einem kleinen Topf Butter zerlassen. Die Eier trennen. 3 Eigelbe zum abgehangenen Quark hinzugeben. 50 g Zucker, 50 ml flüssige Butter, das Vanillemark und Mehl hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und vor dem Gratinieren mit einem Schneebesen in die Quarkmasse rühren.

Für das Rhabarberkompott:

Rhabarber schälen in kleinschneiden. Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, eine Flocke Butter dazugeben und den Rhabarber hinzufügen. Mit ein wenig Weißwein ablöschen und die bereits ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben. Den Rhabarber vom Herd nehmen. Himbeeren hinzugeben und durchmischen.

Die Masse in eine Auflaufform geben, Vanilleschote entfernen.

Mandelblättchen rösten und mit dem Mandelkrokant auf dem Kompott verteilen.

Das Kompott mit der hergestellten Topfengratin-Masse bedecken. Unter dem Backofengrill bei 230 Grad Großflächengrill gratinieren und zum Schluss mit frischen Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. Mai 2019