

Quarkschaum mit Walnüssen und Rhabarber-Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für den Quarkschaum:

1 Orange	1 Zitrone	4 Eier
200 g Magerquark	200 ml Sahne	1 Vanilleschote
80 g Zucker		

Für das Apfel-Püree:

3 Äpfel	1 Zitrone	100 ml Weißwein
4 EL Zucker		

Für den Rhabarber:

1 Stange Rhabarber	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
1 EL Zucker		

Für die Nüsse:

50 g Walnüsse	4 EL Zucker	2 EL Puderzucker
---------------	-------------	------------------

Für die Hippen:

1 Strudelteig	1 EL Butter	1 EL Zucker
---------------	-------------	-------------

Für die Garnitur: 1 Zweig Minze Puderzucker

Für den Quarkschaum: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Eier trennen und Eiweiß auffangen. Sahne und Eiweiß separat schlagen. Dabei das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Quark mit Zitronen- und Orangenabrieb und Vanillemark vermengen, dann vorsichtig den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben. Masse mit einem Schneebesen glattrühren. Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen und die Quark-Eischnee-Masse hineingeben, um das überschüssige Wasser herauszufiltern. Zudecken und in den Kühlschrank stellen.

Für das Apfel-Püree: Wasser in einem Topf aufsetzen und Weißwein hinzugeben. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, kleinschneiden und im Weißweinsud garen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Zitronensaft zu den Äpfeln geben und köcheln lassen. Äpfel abgießen, mit Zucker in den Mixer geben und pürieren. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Für den Rhabarber: Rhabarber schälen, kleinschneiden, in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl beträufeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zum Rhabarber geben. Zucker dazugeben, alles gut miteinander vermengen und im vorgeheizten Ofen garen.

Für die Nüsse: Zucker in der Pfanne schmelzen und Walnüsse dazugeben. Von allen Seiten mit Karamell bedecken und auf einem Backpapier abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Kurz vor dem Servieren hacken.

Für die Hippen: Butter in einem Topf zerlassen. Strudelteig mit einem Ringausstecher ausstechen, mit flüssiger Butter bepinseln, mit Zucker bestreuen und im Ofen zu goldbraunen Hippen backen.

Wenn Sie mit Strudelteig arbeiten, sollte dieser immer gut abgedeckt bzw. in Folie eingewickelt sein und nicht offen herumliegen, da er sonst sofort austrocknet und sich nicht mehr optimal verarbeiten lässt.

Für die Garnitur: Minze abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Gericht mit Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 24. April 2020