

Topfen-Omelett mit glasierten Früchten und Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Topfen-Omelett:

4 Eier	200 g Magerquark	100 g Crème-fraîche
2 EL Mehl	1 TL Zucker	2 TL Vanillezucker
Butter	Puderzucker	1 Prise Salz

Für die Früchte:

50 g Beerenmischung	1 Stange Rhabarber	50 g Charentais Melone
1 Apfel	1 Orange	Orangenlikör
4 EL Zucker		

Für die Nüsse:

50 g Walnüsse	4 EL Zucker
---------------	-------------

Für die Garnitur:

200 ml Sahne	1 Zweig Minze	1 Vanilleschote
1 Pck. Vanillezucker		

Für das Topfen-Omelett:

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Zucker dazugeben und zu einem standfesten Eischnee rühren. Eigelb mit Quark, Crème fraîche und Vanillezucker vermengen. Eiweiß unterheben. Mehl zur Masse sieben und vorsichtig verrühren. Masse in der Pfanne mit Butter goldgelb ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

Für die Früchte:

Orange schälen und in Filets schneiden. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Apfel kugelförmig ausstechen. Melone schälen und ebenfalls kugelförmig ausstechen. Beeren putzen. Zucker in der Pfanne schmelzen lassen. Äpfel in die Zuckerpfanne geben. Mit Orangenlikör begießen und alles flambieren. Die geschälte und bereits filetierte Orange über den Äpfeln in der Pfanne ausdrücken.

Leicht weiterköcheln lassen. Dann Rhabarber, Orangenfilets, Melone und Beeren hinzugeben. Alles in der Pfanne schwenken.

Für die Nüsse:

Zucker in der Pfanne schmelzen. Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Auf einem Backpapier auskühlen lassen. Karamellisierte Walnüsse hacken und als Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen.

Sahne aufschlagen, mit Vanillemark und Vanillezucker mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Minze als Garnitur für die Vanillesahne verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 24. April 2020