

Rhabarber-Apfel-Gratin mit gebrannten Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Gratin:

1 Apfel	1 Stange Rhabarber	2 Erdbeeren
1 Zitrone	1 Ei	150 g Magerquark
Orangenlikör	1 TL Vanillezucker	1 Prise Zucker
Puderzucker	1 Prise Salz	

Für die Walnüsse:

2 EL Walnüsse	50 g Zucker
---------------	-------------

Für die Garnitur:

50 g gemischte Beeren	1 Zweig Minze
-----------------------	---------------

Für das Gratin:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und dann kleinschneiden. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Apfel- und Rhabarberschalen mit Zitronensaft, einer Prise Zucker und einem Schuss Wasser in einen Topf geben. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Mit in den Topf geben und alles auskochen lassen. Durch ein Sieb passieren.

Rhabarber- und Apfelstücke in einen Topf geben und etwa die Hälfte des passierten Suds dazugeben, dann für ca. 3 Minuten köcheln lassen und anschließend in eine feuerfeste Form geben.

Restlichen Sud ebenfalls in einen Topf geben und sirupartig einköcheln lassen und auf diese Weise eine feine Fruchtsauce herstellen. Mit Orangenlikör abschmecken.

Ei trennen. Eigelb mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und 1 Prise Salz verrühren. Magerquark unterrühren. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter die Ei-Quark-Masse heben. Quarkmasse über die Rhabarber-Apfel-Masse in der Form geben und im Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Walnüsse:

Zucker mit 50 ml Wasser in einer Pfanne auflösen und eine Art Sirup herstellen. Walnüsse hinzugeben. Hitze etwas reduzieren. Gut rühren, damit sich der Zucker um die Walnusskerne legt. Der Zucker bricht zunächst und wird etwas krümelig, dann beginnt er wieder zu schmelzen und die Walnüsse bekommen einen Karamellmantel. Walnüsse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

Achtung! Wenn Sie ein Karamell kochen, sollten Sie niemals den zum Rühren verwendeten Löffel ablecken, denn sobald das Karamell eine schöne Bernsteinfarbe hat, hat es eine Temperatur von etwa 160 Grad! Zum Abkühlen geben Sie die Walnusskerne am besten auf ein Backpapier. Davon lassen sie sich später leicht lösen.

Für die Garnitur:

Beeren putzen und kleinschneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Beeren mit Minzblättchen als Garnitur auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. April 2020