

Quark-Crêpe mit marinierte Kirschen, Limonen-Sabayon

Für 4 Personen

Geeister Quarkcrepe:

3 EL Mehl	2 Eier	1 EL Zucker
0,1 l Milch	1 TL Butterschmalz	250 g Quark
2 EL Puderzucker	1 Zitrone	0,5 Vanilleschote

Marinierte Kirschen:

200 g Kirschen, frisch	2 cl Amaretto	1 Zitrone
1 EL Puderzucker		

Limonensabayon:

2 Eier	1 EL Zucker	0,2 l Weißwein
2 Limonen		

Geeister Quarkcrepe:

Aus Mehl, einem Ei, Zucker und Milch einen Crepeteig herstellen. In einer Pfanne mit Butterschmalz dünne Crepes braten. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Quark mit Zitronenabrieb, Vanillemark, Puderzucker und einem steif geschlagenem Eiweiß anrühren. Eiweiß anrühren. Dünn auf den Crepes ausstreichen, zu einer Roulade aufwickeln und im Tiefkühlfach circa eine Stunde anfrieren.

Marinierte Kirschen:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kirschen entsteinen, sodass der Stiel an der Kirsche bleibt. Mit einem Messer um den Kern herum schneiden, die Kirsche halb öffnen und den Kern herausholen, jetzt die untere Seite der Kirsche gerade schneiden und mit Amaretto, Zitronensaft und Puderzucker marinieren.

Limonensabayon:

Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Zwei Eigelb, Zucker, Weißwein, Limonensaft und -abrieb über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen. Die marinierten Kirsche mit dem Stiel nach oben, in zwei Reihen, auf den Teller stellen und die Sabayon zwischenrein geben. Die geeisten Quarkcrepes in Tranchen schneiden und auf die Sabayon legen.

Alexander Herrmann am 04. Juli 2008