

Quark-Nocken, Zitronen-Mandel-Schmelze, Schmor-Orangen

Für 4 Personen

Quarknocken:

260 g Quark	2 Eier	60 g Semmelbrösel
80 g Zucker	2 TL Weizenstärke	1 TL Butterschmalz
1 Vanilleschote	1 Zitrone	

Zitronen-Mandelschmelze:

3 EL Mandelmehl	2 EL Semmelbrösel	2 EL Butter
0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Zucker, braun	

Schmororangen:

4 Orangen	1 Vanilleschote	0,5 TL Weizenstärke
Zucker	Milch	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Quarknocken:

Die Eier trennen. Den Saft der Zitrone auspressen. Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit Quark, restlichem Zucker, Vanillemark, Weizenstärke, eine paar Spritzern Zitronensaft anrühren und mit Semmelbröseln leicht binden. Fünf Minuten quellen lassen. Danach Eischnee unterheben. Nocken abstechen, in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen sechs Minuten fertig garen.

Zitronen-Mandelschmelze:

Mandelmehl, Semmelbrösel und Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit in den Topf geben. Kurz vor dem Servieren den braunen Zucker unterrühren.

Schmororangen:

Die Orangen schälen, die Filets herausschneiden und aus dem Rest den Saft auspressen. Die Filets auf einen Teller oder ein Blech legen, im vorgeheizten Backofen bei Umluft sieben bis zehn Minuten schmoren. Den Saft mit Vanillemark etwas einkochen mit etwas Zucker abschmecken und mit etwas angerührter Weizenstärke abbinden. Zum Anrichten die Filets mit Hilfe eines Ausstechers kreisrund anrichten, die Nocken darauf setzen, die Schmelze darüber träufeln und mit der Orangen-Vanille-Jus dekorieren. Etwas aufgeschäumte Milch darüber träufeln.

Alexander Herrmann am 14. November 2008