

Trilogie aus Dörrobst, Quark-Joghurt, Pumpernickel

Für 4 Personen

Pumpernickel-Crumble:

50 g Pumpernickel 50 g Nüsse, gehackt 1 EL Zucker

Dörrobstkompott:

4 Feigen 1 Vanilleschote 10 Datteln
1 EL Zucker 5 cl Rotwein 0,5 TL Weizenstärke
0,5 Zitrone

Eis:

0,5 Zitrone, unbehandelt 100 ml Sahne 100 ml Joghurt
100 ml Quark 2 – 3 EL Zucker

Pumpernickel-Crumble:

Den Pumpernickel in feinste Würfel schneiden und mit den gehackten Nüssen in eine beschichtete Pfanne geben. Mit dem Zucker bestreuen und langsam unter stetigem Rühren den Zucker karamellisieren lassen. Parallel dabei die Nüsse und den Pumpernickel rösten, so dass karamellierte Brot-Nuss-Brösel entstehen. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Dörrobstkompott:

Von den Feigen das obere Stück abschneiden und die Feigen nun einschneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und für das Eis beiseite stellen. Die ausgekratzte Vanilleschote in vier Stücke schneiden und vier Feigen damit spicken. Im vorgeheizten Backofen auf einem Teller abgedeckt mit Alufolie circa 18 Minuten schmoren. Die getrockneten Datteln in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und diesen um zweidrittel einkochen lassen. Nun mit etwas in Wasser angerührten Weizenstärke leicht sämig abbinden, abkühlen lassen und die gewürfelten Dattelstücke hineinlegen. Kurz ziehen lassen und gegebenenfalls mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Eis:

Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Sahne, Joghurt und Quark zusammen mit etwas Zitronenabrieb, sowie Zitronensaft und dem Mark der Vanille abschmecken und mit Zucker in der Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. Zum Anrichten die Rotweindatteln auf dem Teller verteilen, die Pumpernickel-Nuss-Brösel ebenfalls darauf setzen, eine Nocke von dem Eis abstechen und die geschmorten Feigen daneben setzen.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2011