

Quark-Soufflé mit Rhabarber und Limonen-Sauer-Rahm-Eis

Für vier Personen

Soufflé:

3 Eier	50 g Zucker	200 g Quark, 20 %
0,25 Schote Vanille	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
4 Souffléformen		

Rhabarber:

3 Stangen Rhabarber	400 g Zucker	110 ml Wasser
20 Himbeeren	0,5 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer
0,5 Orange, unbehandelt	Zimt	

Limonen-Sauerrahmeis:

180 g Sauerrahm	140 g Puderzucker	180 g Joghurt
100 g Sahne	40 ml Limonensaft	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Soufflé:

Eiweiß mit Zucker zusammen aufschlagen. Den Quark mit dem Eigelb vermischen, die ausgekratzte Vanilleschote und Orangen- und Zitronenabrieb vorsichtig unterarbeiten. Die Soufflémasse mit dem aufgeschlagenen Eiweiß vorsichtig vermischen und in die vorbereiteten Souffléformen füllen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten im Wasserbad backen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Rhabarber:

Die Rhabarberstangen putzen und waschen. Anschließend in schräge Stücke schneiden und auf einem Backblech verteilen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, Vanillemark, Ingwer, Orangenabrieb und etwas Zimt dazugeben und zusammen mit den Himbeeren auf den Rhabarber gießen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten weich schmoren.

Limonen-Sauerrahmeis:

Den Sauerrahm mit dem Puderzucker glatt rühren, anschließend Joghurt, Sahne und Limonensaft unterheben und in der Eismaschine frieren.

Das Anrichten:

Den Rhabarber und die Himbeeren auf Tellern verteilen, das Eis und das Soufflé darauf setzen.

Tipp:

Das Dessert zusätzlich mit Vanillesahne servieren.

Ali Güngörmüs am 16. März 2012