

Quarkschaum-Omelett mit Ananas-Avocado-Püree

Für vier Personen

6 Eier (Kl. M)	370 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Zitrone, unbehandelt	300 g Quark	200 g Schmand
100 g Mehl	30 g Butter	1 Ananas
2 Sternanis	1 Zimtstange	2 Nelken
4 Limetten, unbehandelt	500 g Naturjoghurt	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50 Gramm Zucker, langsam steif aufschlagen. Die Eigelbe mit 70 Gramm Zucker schaumig aufschlagen. Die Zitronenschale mit einem Zestenreißer abreiben. Anschließend die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Den Quark abtropfen lassen und zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Vanillemark, dem Schmand sowie der Hälfte des Mehls verrühren. Die Eigelb- Zuckermischung mit der Quark- Schmand-Mischung und dem übrigen Mehl verrühren. Abschließend das Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, die Masse hineingeben, glattstreichen und im Backofen zehn bis zwölf Minuten backen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und die Ananas in Stücke schneiden. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Ananas zugeben und darin schwenken. Den Sternanis, die Zimtstange und die Nelken zugeben und alles drei Minuten köcheln lassen. Für das Eis die Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides zusammen mit 200 Gramm Zucker in einem Topf aufkochen. Mit dem Joghurt mischen und verrühren. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Omelette in Stücke teilen und mit der Ananas sowie dem Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 04. April 2012