

Tonkabohnen mit Rhabarber und Tonkabohnen-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Knödel:

200 g Quark (Magerstufe)	50 g weiche Butter	25 g Zucker
1 Ei, Klasse M	1 Eigelb (Klasse M)	1 Vanilleschote
1 Msp. Zimtpulver	125 g Weißbrot	50 g Semmelbrösel
1 unbehandelte Orange	100 g Zucker	1,5 l Wasser
Puderzucker		

Für den Rhabarber:

500 g roten Rhabarber	50 g Puderzucker	100 g TK Himbeeren
100 ml Rosé-Sekt	angerührte Speisestärke	

Für die Sabayon:

1 Msp. geriebene Tonkabohne	2 Eigelbe (Klasse M)	35 g Zucker
150 ml Weißwein		

Für das Anrichten:

4 Zweige Minze

Für die Knödel den Quark in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Er sollte möglichst trocken sein. 25 Gramm Butter zusammen mit 25 Gramm Zucker schaumig rühren. Ei und das Eigelb dazugeben und unterrühren. Dann den Quark sowie Zimtpulver und das Mark der Vanilleschote unterheben. Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermischen. Abgedeckt für circa 40 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Die Orangen in Scheiben schneiden und zusammen mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Nun aus der Quarkmasse gleichmäßig große Knödel formen. Restliche Butter aufschäumen lassen, Semmelbrösel untermischen. Knödel abtropfen lassen, in der Bröselbutter wälzen und mit Puderzucker bestäuben. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und mit Hilfe eines Küchenmessers die Fäden an der Innenseite des Rhabarbers abziehen. Danach der Länge nach halbieren und in circa fünf Millimeter große Würfel schneiden. Den Rhabarber auf ein Backblech geben und mit Puderzucker bestäuben. Die Himbeeren dazugeben und mit Sekt aufgießen. Im Ofen bei 120 Grad Ober/Unterhitze circa 15 Minuten weich garen. Anschließend den Rhabarber auf ein Sieb geben, den Sud aufkochen, mit wenig Speisestärke binden und die Würfel wieder in den Sud geben. Für die Sabayon die Tonkabohne zusammen mit den Eigelben, Zucker und Weißwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Den Rhabarber in vier vorgewärmte Teller verteilen und die Knödel darauf setzen. Mit Sabayon und Minze vollenden.

Johann Lafer am 26. April 2014