

# Cranberry-Omelett mit Safran-Birnen und Quark-Eis

**Für vier Portionen**

**Für das Quarkeis:**

250 g Sahne	120 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Blatt Gelatine	250 g Sahnequark	3 cl Limoncello

**Für das Cranberryomelett:**

150 g Cranberries	4 Eier	70 g Zucker
150 ml Milch	1 EL Vanillezucker	150 g Mehl
30 g Butter	Salz	

**Für die Safranbirnen:**

2 Birnen	50 g Akazienhonig	10 Safranfäden
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Weißwein	Puderzucker

Den Backofen aus 180°C vorheizen.

Für das Eis das Mark der Vanilleschote auskratzen. Danach die Sahne erwärmen, den Zucker und das Vanillemark darin auflösen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 3 Esslöffeln der Sahnemasse in einem Topf erhitzen und schmelzen. Unter die Sahne rühren. Quark und Limoncello ebenfalls in die Sahne geben und unterrühren. Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Cranberries waschen und gut abtropfen lassen. Zwei Eier trennen. Die beiden Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Eigelbe, die beiden ganzen Eier, restlicher Zucker, Vanillezucker und Mehl in einer Schüssel verrühren. Milch zugeben und unterrühren. Den Eischnee unter die Masse heben. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Cranberries darin anschwitzen und die Masse hineingeben. Cranberries darauf streuen und die Pfanne in den Ofen schieben. Auf dem 2. Einschub von unten 20-25 Minuten backen.

Für die Safranbirnen die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Birnen in Spalten schneiden. Honig zusammen mit dem Safran und der halbierten Vanilleschote in einem Topf aufschäumen, mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Birnenspalten zugeben und darin weich garen.

Das Omelett aus dem Ofen nehmen, auf eine Platte stürzen. Die Birnen mit dem Safransud auf dem Omelett anrichten. Aus dem Eis Nocken formen und auf dem Omelett verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 14. März 2015