

Quark-Knödel mit Vanille-Sabayon und Erdbeer-Joghurt-Eis

Für vier Portionen

200 g Amaretti (Mandelkekse)	200 g Schichtkäse	50 g weiche Butter
1 EL Vanillezucker	1 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
1 Ei	1 Eigelb	500 g Erdbeeren
100 g Zucker	1 Vanilleschote	1 Zitrone
250 g griechischer Joghurt	1 unbehandelte Orange	1 Zimtstange
1 TL Salz	1 EL Zucker	30 g Butter
4 Zwieback, fein gemahlen	2 Eigelbe	2 EL Zucker
3 cl Süßwein	Puderrucker, Minze	

Amaretti in einem Gefrierbeutel zerdrücken. Schichtkäse in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter, Vanillezucker und fein abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Ei und Eigelb zugeben und eine Minute weiter schlagen. Amarettibrösel und Schichtkäse zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Abgedeckt 15 Minuten kalt stellen.

Für das Eis die Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und Erdbeeren fein pürieren. Erdbeerpüree mit dem Joghurt mischen. Erdbeer-Joghurtmasse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ausgekratzte Vanilleschote, Orangenschale und Zimtstange zugeben. Mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker würzen. Die Quarkmasse zu Knödeln formen und in dem siedenden Wasser fünf Minuten garziehen lassen. In einer Pfanne 30 Gramm Butter mit den Zwiebackbröseln mischen und anrösten.

Die fertig gegarten Knödel in den Bröseln wenden.

Eigelbe mit dem Zucker und dem Süßwein in einer Schlagschüssel verrühren. Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Masse mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen. Die Knödel mit der Sabayon auf einer Platte anrichten und mit Puderrucker bestäuben. Aus dem Erdbeer-Joghurteis Nocken formen und dazu legen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Johann Lafer am 30. Mai 2015