

Quarkspeise mit frischen Beeren

Für 4 Personen

Quarkspeise:

500 g Magerquark	50 g Butter	50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Eigelb	100 g Mascarpone
1 Prise Salz		

Beerenspeise:

200 g Brombeeren	200 g Himbeeren	100 g rote Johannisbeeren
2 EL Aceto Balsamico	1 EL Honig	1 TL Zucker
1/2 Vanilleschote	2 EL naturtrüber Apfelsaft	3 Minzeblätter

Ein Sieb mit einem sauberen Baumwoll- oder Leinentuch auslegen, auf eine Schüssel setzen. Quark einfüllen, vorsichtig ausdrücken. Mindestens zwei Stunden kalt stellen, abtropfen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Butter, Mascarpone und die Prise Salz unterrühren. Die Eimasse vorsichtig und sorgfältig unter den abgetropften Quark heben.

Den Quark erneut abtropfen lassen. Dazu einen sauberen Blumentopf aus Ton (Durchmesser 13 Zentimeter) mit einem Tuch auslegen. Die Quarkmasse einfüllen, mit einem Teller beschweren. Wieder eine Schüssel unterstellen. Über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

Am nächsten Tag Topf auf einen Teller stürzen, das Tuch langsam abziehen.

Die Beeren vorsichtig putzen, Saft, Essig, Honig, Zucker und Vanillemark verrühren, bis ein süßes Dressing entsteht. Die Beeren dazugeben und vorsichtig untermengen. Bei Bedarf mit Honig oder Agavensaft nachsüßen.

Die Beeren auf der gestürzten Quarkspeise verteilen. Mit den Minzeblättchen dekorieren und sofort servieren.

Tipps:

Die typische russische Pascha-Form, eine Art Gugelhupf-Form mit Loch, ist hierzulande schwer zu finden. Um den Quark wie einen Kegel zu formen, können Sie auch einen sauberen, am besten neuen Blumentopf verwenden. Er sollte ein Loch zum Abfließen des Wassers haben. Manchem gelingt das Formen auch mit einem stabilen Rundsieb.

Beeren werden schnell matschig und verwässern. Deshalb vorsichtig von Blättern und Stielresten säubern und unter einem dünnen Wasserstrahl abbrausen.

Eine salzige Alternative ist Labneh, ein typisch libanesisches Gericht. Dafür Jogurt mit etwas Wasser und Salz verrühren, das Ganze muss ebenfalls über Nacht abtropfen. Der entwässerte Jogurt wird nach Belieben verfeinert - etwa mit Zwiebeln oder Oliven, in jedem Fall mit Olivenöl - und mit Fladenbrot serviert.

test August 2015