

# Quark-Knödel mit Rhabarber-Kompott

## Für 4 Personen

6 Stangen Rhabarber	1/4 l Orangensaft	7 EL Zucker
2 Vanilleschoten	1 EL Speisestärke	ca. 300 g altes Weißbrot
1 Zitrone	160 g Butter	200 g Puderzucker
3 Eigelb	3 Vollei	ca. 2 l Milch
800 g Quark		

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen, von der Wurzel Richtung Blätter die Fäden abziehen und den Rhabarber in circa 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Orangensaft in einen Topf geben, Rhabarberstücke, 2 EL Zucker und das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dabei leicht umrühren. Die Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren. Wenn der Rhabarber zusammenfällt, die Stärke einrühren, noch einmal kurz aufkochen und dann langsam auskühlen lassen. Für die Quarkknödel das Brot entrinden, das Innere in feine Würfel schneiden und die Rinde im Mixer zerkleinern. Von der Zitrone einen halben Esslöffel Schale abreiben. 150 g Butter, Puderzucker, Ei, Zitronenschale und einen halben Esslöffel Zitronensaft in einer Schüssel (Schlagkessel) schaumig aufschlagen. Die Brotwürfel unter die Masse heben, gut abdecken und am Besten über Nacht kühl stellen. Milch mit 4 EL Zucker und dem restlichen ausgekratzten Mark der Vanillestange erhitzen. Den Quark gut abhängen, durch ein Sieb streichen und unter die Masse geben. Aus der Masse ca. 12 Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. Die Brotrindenbrösel in einer Pfanne mit 2 EL Zucker und 1 EL Butter karamellisieren. Die Quarkknödel anrichten und mit den karamellisierten Bröseln bedecken. Das Kompott dazu reichen.

Tipp: Die Vanillemilch eignet sich auch als Getränk.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Mai 2008