

# Joghurt-Quark-Mousse mit Zwetschgen-Ragout

**Für 4 Personen**

**Für das Quarkmousse:**

5 Blatt Gelatine	1 Zitrone, unbehandelt	200 g Quark
50 g Vollmich-Joghurt	75 g Eiweiß (ca. 2 Eiweiß)	65 g Zucker
250 g Sahne	10 ml Orangenlikör	

**Für das Zwetschgenragout:**

300 g Zwetschgen	40 ml süßer Weißwein	20 ml Zwetschgenwasser
20 ml Holunderblütensirup	1/4 Vanilleschote	100 g Zwetschgenkonfitüre

**Für die Garnitur:**

4 Hippen	frische Minze
----------	---------------

Ringe mit einem Durchmesser von ca. 6 cm und einer Höhe von 3 cm mit Frischhaltefolie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Quark und Joghurt glatt rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach Zucker unterrühren. Sahne steif schlagen. Orangenlikör erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dies dann zum Quark geben sowie Zitronenschale und gut unterrühren. Darunter die Sahne und danach vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in vorbereitete Ringe füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Wein, Schnaps, Holunderblütensirup und Vanilleschote in einen Topf geben und einmal aufkochen. Die Zwetschgen zugeben, und bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis die Würfel „glasig“ werden. Die Zwetschgen sollten eine weiche Konsistenz haben, aber nicht verkocht sein. Zum Schluss die Zwetschgenkonfitüre unterheben. Das Quarkmousse aus den Ringen stürzen und auf dem Teller in der Mitte anrichten, das Zwetschgenragout um das Mousse geben und mit einer Hippe und der Minze garnieren. Wenn zur Hand ein Schokoblättchen als Garnitur!

Karlheinz Hauser Montag, 20. Oktober 2008