

# Quark-Nockerln mit Rhabarber-Kompott

**Für 4 Personen**

**Für die Quarknocken:**

350 g Quark	150 g Weißbrot ohne Rinde	60 g Butter
50 g Puderzucker	1 Eigelb	1 Ei 1 Msp. Zitronenabrieb
300 ml Milch	3 EL Zucker	1 Vanilleschote

**Für den Krokant:**

80 g Haselnüsse	2 EL Zucker	1 EL Butter
-----------------	-------------	-------------

**Für das Rhabarberkompott:**

500 g Rhabarber	1/8 l trockener Weißwein	2 EL Zucker
1 Vanilleschote	1 EL Speisestärke	3 EL Orangensaft
30 ml Orangenlikör		

Den Quark gut abtropfen lassen. Das Brot in feine Würfel schneiden. Butter mit Puderzucker, Eigelb, Ei und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen. Für den Nusskrokant die Haselnüsse fein hacken. Dann in einer Pfanne mit 2 EL Zucker und 1 EL Butter hellbraun bräunen. Die Masse auf ein Backpapier aufstreichen und auskühlen lassen. Wenn sie erkaltet ist, vorsichtig vom Papier lösen und wieder zerhacken. Für das Kompott den Rhabarber schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden, mit dem Wein, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und 5 Minuten pochieren. Stärke mit Orangensaft verrühren, zum Rhabarber geben, noch einmal kurz aufkochen, mit Orangenlikör abschmecken und abkühlen lassen. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark ausstreichen. Vanillemark und ausgekratze Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Quarkmasse Nocken abstechen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. Die Quarknocken anrichten, mit Krokant bestreuen und mit dem Rhabarberkompott servieren.

Vincent Klink 31. Mai 2012