

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. April 2020** ▪
Warenkorb „Walnüsse, Rhabarber, Äpfel“ mit Mario Kotaska



Cornelia Poletto

Gebackener Apfel-Topfen mit Rhabarber-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfel-Topfen:

- 4 Strudelblätter
- 2 Äpfel
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Walnüsse
- 200 g Magerquark
- 1 Ei
- 3 EL Butter
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Vanille-Puddingpulver
- 5 EL Zucker
- Puderzucker, zum Bestäuben
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel reiben, ziehen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Rosinen in Weißwein weichköcheln. Abkühlen lassen. Etwa 4 Esslöffel Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse hinzugeben und karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Dann hacken. Ei trennen. Quark mit Eigelb und Puddingpulver verrühren. Geriebene Äpfel, Rosinen und Walnüsse unterrühren. Eiklar mit etwas Zucker steif und einer Prise Salz schlagen und unter die Quarkmasse heben. Butter in einem Topf zerlassen. Muffin-Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Strudelblätter auslegen und mit zerlassener Butter bepinseln. Quarkmasse mittig auf jeweils ein Strudelblatt geben, zu Täschchen formen und in die Muffin-Förmchen geben. Alternativ ein Täschchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Nach etwa der Hälfte der Backzeit Strudelteig mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben. Fertig backen. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren erneut mit Puderzucker bestäuben.

Für den Rhabarber-Salat:

- 1 Stange Rhabarber
- 2 Erdbeeren
- 6 Himbeeren
- 5 EL Zucker
- 1 Vanilleschote

Rhabarber putzen, schälen, in Stücke schneiden und Schale beiseitelegen. Stücke in eine Schale geben und mit ca. 1 Esslöffel Zucker marinieren. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausgeben. Rhabarberschale und Vanillemark in die Pfanne geben und alles einköcheln lassen. Himbeeren waschen, trockentupfen, mit in die Pfanne geben und köcheln lassen. Sud durch ein Sieb passieren. Zurück in einen Topf geben, Rhabarberstücke und Erdbeerscheiben hineingeben und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

- 2 Erdbeeren
- 1 Johannisbeerrispe
- 4 EL Zucker

Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Johannisbeerrispe anfeuchten und durch Zucker ziehen. Beides als Garnitur auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.