

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juli 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche" mit Robin Pietsch



Dennis Straubmüller

Quark-Soufflé mit marinierten Aprikosen und Vanilleeis

Zutaten für zwei Personen

Für das Soufflé

100 g Schmand
100 g Magerquark
2 Eier
1 Zitrone, davon Abrieb
40 g Zucker
1 EL Speisestärke
Butter und Zucker für die Förmchen

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß in einer Schüssel bis zum Aufschlagen kaltstellen.

Eigelbe mit Schmand und Magerquark glattrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb zur Creme hinzufügen.

Die Eiweiße separat steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen bis er sich aufgelöst hat. Zum Schluss die Speisestärke unter das Eiweiß rühren.

Die Förmchen mit Butter und Zucker ausreiben. Beide Massen vorsichtig miteinander vermengen und in die Förmchen füllen. Förmchen in eine Auflaufform mit Wasser stellen und im vorgeheizten Ofen 18-20 Minuten backen.

Für die marinierten Aprikosen:

4 Aprikosen
40 ml Aprikosenschnaps
200 ml Aprikosensaft
2 Zweige Thymian
1 Vanilleschote
1 Sternanis
1 TL Currypulver
1 EL Zucker

Aprikosen halbieren und den Kern entfernen. Zucker und ca. 20 ml Wasser in einen Topf geben und karamellisieren. Mit dem Schnaps und dem Saft ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Thymian abrausen und trockenwedeln.

Mark der Vanilleschote, Thymian und die restlichen Gewürze mit in den Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die halbierten Aprikosen hinzufügen und leicht mitköcheln lassen bis sich die Schale löst. Den Topf beiseitestellen und die Schale komplett entfernen.

Für das Vanilleeis:

6 Eier
375 ml Sahne
125 ml Milch
1-2 Vanilleschoten
105 g brauner Rohrzucker

Eier trennen und die Eigelbe in einer Schüssel auffangen. Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Milch und Sahne zusammen mit Vanillemark aufkochen. Danach die Flüssigkeit zu den Eigelben geben und schnell verrühren. Die Masse wieder zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze zur Rose abziehen. Danach sofort in die Eismaschine geben und zu einem cremigen Eis gefrieren.

Für die Dekoration:

Essbare Blüten (Veilchen)
Blutampfer

Gericht mit Blüten und Blutampfer dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.