

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Mai 2019 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Topfengratin mit Rhabarberkompott

Zutaten für zwei Personen

Für das Topfengratin:
250 g Quark, 40%, abgehungen
3 Eier
1 Vanilleschote
50 g Zucker
50 g gesiebttes Mehl
50 g Butter
1 Prise Salz

Für die Gratinmasse die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schotenhälften für das Kompott zur Seite legen. In einem kleinen Topf Butter zerlassen. Die Eier trennen. 3 Eigelbe zum abgehungenen Quark hinzugeben. 50 g Zucker, 50 ml flüssige Butter, das Vanillemark und Mehl hinzufügen und alles miteinander vermengen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und vor dem Gratinieren mit einem Schneebesen in die Quarkmasse rühren.

Für das Rhabarberkompott:
6 Stangen frischer Rhabarber
100 g Zucker
100 ml Weißwein
50 g Mandelkrokant
2 EL Mandelblättchen
10 frische Himbeeren
1 EL Butter

Rhabarber schälen in kleinschneiden. Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, eine Flocke Butter dazugeben und den Rhabarber hinzufügen. Mit ein wenig Weißwein ablöschen und die bereits ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben. Den Rhabarber vom Herd nehmen. Himbeeren hinzugeben und durchmischen. Die Masse in eine Auflaufform geben, Vanilleschote entfernen. Mandelblättchen rösten und mit dem Mandelkrokant auf dem Kompott verteilen.

Das Kompott mit der hergestellten Topfengratin-Masse bedecken. Unter dem Backofengrill bei 230 Grad Großflächengrill gratinieren und zum Schluss mit frischen Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.