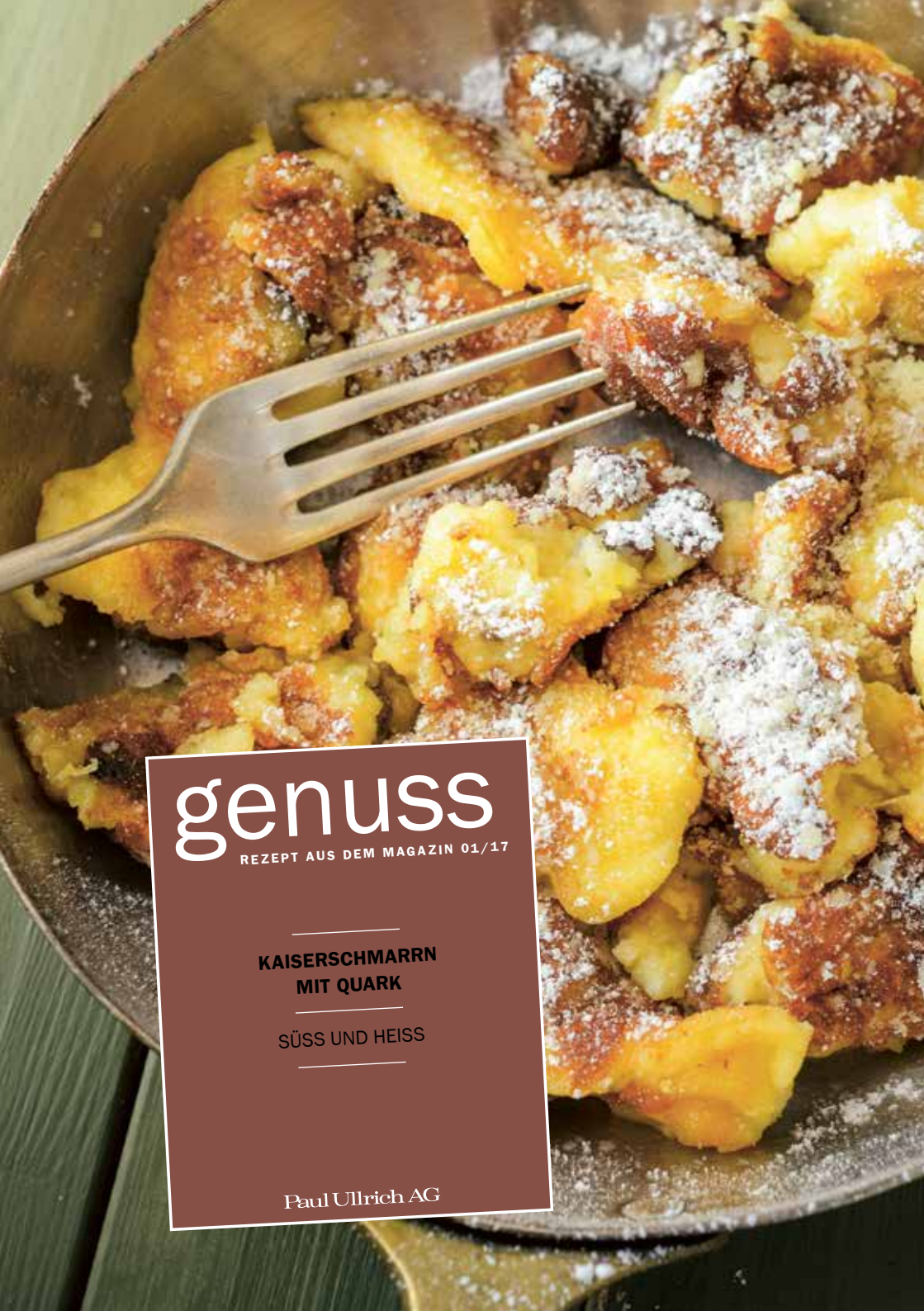

genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 01/17

KAISERSCHMARRN MIT QUARK

SÜSS UND HEISS

Paul Ullrich AG

DESSERT ODER SÜSSER HAUPTGANG

KAISERSCHMARRN MIT QUARK

BEGLEITET VON RHABARBER-KOMPOTT, KARAMELL-EIS UND PREISELBEEREN

Zutaten für sechs Personen:

Für den Schmarrn

500 g	Quark
2,5 dl	Rahm
5	Eier
4 EL	Briochebrösel
3 EL	Kristallzucker
1 kleiner EL	Maizena

Für das Kompott

500 g	Rhabarber
50 g	Zucker
50 ml	roter Portwein
1	Gewürznelke
1	Zimtstange

Für das Karamell-Eis

160 g	Zucker
250 ml	Milch
250 ml	Rahm
6	Eigelb
2 cl	weisser Rum

Zubereitung

Quark, Rahm, Eigelb, Briochebrösel und Maizena verrühren und ca. fünf Minuten stehen lassen, damit die Brösel ein wenig quellen können. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und darunterziehen. Abschmecken mit einer halben ausgekratzten Vanilleschote, geriebener Zitronenschale und einer Prise Salz. Im Ofen bei 180° C etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen. In Quadrate schneiden oder zerreissen und auf Teller schichten.

Rhabarber waschen, schälen, in Stifte schneiden und mit dem Zucker mischen, im Kühlschrank etwa eine Stunde Saft ziehen lassen. Gewürze zum geschnittenen Rhabarber geben und diesen weichkochen. Die Gewürze nun entfernen. ⅓ des weichen Rhabarbers pürieren, passieren und mit den verbleibenden ⅔ Rhabarberstiften vermengen. Lauwarm oder gekühlt servieren.

100 g Zucker bernsteinfarben karamellisieren, mit Milch und Rahm ablöschen und den entstanden Karamell auflösen. Die Eigelb mit 60 g Zucker über Dampf weissschaumig aufschlagen. Die Karamell-Milch-Rahm-Mischung rasch einrühren und die Masse zur Rose abziehen. Anschliessend durch ein feines Sieb passieren, den Rum einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Tipp:

Preiselbeeren passen sehr gut zum Schmarrn. Als Dekoration und feine Ergänzung eignen sich karamellisierte Haselnüsse.

Rezept von Marcus G. Lindner, The Alpina Gstaad

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen

Aliothstrasse 40 | 4142 Münchenstein | Tel. +41 61 338 90 90 | Fax +41 61 338 90 95 | info@ullrich.ch | ullrich.ch