

KARTOFFEL-QUARKKLÖßCHEN AUF QUITTENRAGOUT MIT LEBKUCHENPARFAIT

Rezept von Dieter Mohr, Odenwald-Gasthaus „Mümlingstube“, Erbach

Zutaten Kartoffel-Quarkklößchen:

125 g Hüttenthaler Schichtkäse
200 g gekochte Pellkartoffeln
30 g Zucker
1 Eigelb
40 g Maisstärke

Zubereitung:

Die Pellkartoffeln fein reiben, den Schichtkäse durch ein Sieb streichen. Beides mit den anderen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Einen Topf mit gezuckertem Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Löffel Klößchen von der Masse abstechen und ins Wasser geben.

Kurz aufkochen lassen und dann bei kleiner Hitze 5-10 Minuten ziehen lassen.

Zutaten Quittenragout:

0,5 kg Quitten
½ l Wasser
½ Vanilleschote
175 g Zucker
200 ml Apfelsaft

Zubereitung:

Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Schalen und Kerngehäuse im Wasser weichkochen. Absieben, den Saft mit Zucker und Apfelsaft aufkochen. Die Quittenstücke dazugeben, zum Kochen bringen und köcheln lassen bis die Quitten weich sind. Die Quittenstücke herausnehmen und den Saft noch etwas einkochen lassen, danach die Stücke wieder hinzugeben.

Zutaten Lebkucheneisparfait:

1 Ei
1 Eigelb
60g Zucker
025 l Sahne
40 g Lebkuchen
Lebkuchenlikör

Zubereitung:

Ei, Eigelb und Zucker schaumig schlagen bis ein glänzender Schaum entsteht. Den Lebkuchen in kleine Würfel scheiden. Die Sahne steif schlagen. Den Lebkuchen und den Lebkuchenlikör unter die Eimasse heben und zum Schluss die Sahne unterheben. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte längliche Form füllen und in dem Tiefkühltruhe- oder Schrank gut durchkühlen.

Das Quittenragout auf einen Teller geben. Auf das Quittenragout die Quarkklößchen legen und das in Scheiben geschnittene Lebkuchenparfait dazulegen.