

Juli 2010

Quarkmousse mit Kirschenkompott

Rezept als Dessert für ca. 6 Personen

VORBEREITUNGEN:

- Mousse mind. 3 Stunden im Voraus zubereiten
- Fruchtsauce kann ebenfalls bis zu 1 Tag im Voraus zubereitet werden

QUARKMOUSSE:

2 Eigelb

3-4 EL Zucker

1 Pk. Vanillezucker

schlagen, bis die Masse hell und schaumig ist,
bis sich der Zucker gelöst hat

250 g Halbfettquark (1 Becher)

darunter rühren

4 Blatt Gelatine

ca. 10 Min. im kalten Wasser einlegen, dann mit
2 EL siedendem Wasser auflösen, unter die
Quarkmasse mischen

2 Eiweiss, steif geschlagen

1 ½ dl Vollrahm, steif geschlagen

beides vorsichtig mit dem Schwingbesen darunter
ziehen, danach in einem Gefäss mind. 3 Stunden im
Kühlschrank fest werden lassen
Wer mag, kann das Mousse auch in kleine Portionen-
förmchen abfüllen

KIRSCHEN-KOMPOTT:

500 g Kirschen, entsteint

½ dl Rotwein

2-3 EL Zucker

Evtl. wenig Zimt, nach Belieben

zusammen kurz aufkochen, ca. 5 Min. zugedeckt
köcheln lassen, die Kirschen geben selber viel Saft

ANRICHTEN

Das Kirschenkompott in Teller od. Schüsselchen anrichten, danach mit zwei Löffeln vom Quarkmousse abstechen und auf dem Früchtekompott anrichten. Evtl. mit Zitronenmelisse garnieren und ein knuspriges Guetzli dazu servieren.

TIPP:

- dies ist ein rohes Eiergericht. Bitte nicht länger als 24 Stunden aufbewahren und kühlstellen.
- Anstelle von Kirschen kann jede beliebige andere Fruchtsauce od. Kompott zu diesem neutralen Mousse serviert werden.
- Anstelle von Gelatine kann auch Agar Agar oder Pulvergelatine im Verhältnis angewendet werden.