



www.suesse-weine.de

Aprikosendessert auf Vanille-Quarkschaum

Für 4 Personen

Aprikosenkompott:

300 g Aprikosen
15 g Feinkristallzucker
45 g Wasser
10 g Gelierzucker
15 g Zitronensaft

Für das Kompott die Aprikosen in Schnitze oder grobe Würfel schneiden. Alle weiteren Zutaten aufkochen, Aprikosen begeben und solange kochen, bis die Früchte noch einen leichten Biss haben. Im Eiswasser unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen, eventuell leicht nachsüßen und sofort vakuumieren oder mit Klarsichtfolie luftdicht abdecken.

Aprikosensorbet:

380 g Aprikosen, entsteint und in grobe Stücke geschnitten
140 g Wasser
95 g Feinkristallzucker
10 g Zitronensaft

Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Die Aprikosen begeben, kurze Zeit köcheln lassen, mixen, eventuell leicht nachsüßen. Im Kühlschrank zwischengelagern und etwa 40-50 Minuten vor Gebrauch in die Eismaschine geben.

Vanille-Quarkschaum:

100 g Sahne
1/3 Vanillestengel, ausgekratzt
50 g Feinkristallzucker
1/3 Blatt Gelatine, eingeweicht
335 g Rahmquark

Für den Schaum die Sahne, Zucker und Vanille unter Rühren leicht erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gelatine dazugeben und den Quark unterrühren. Die Creme in einen ISI Whip abfüllen und eine Gaskapsel zufügen. So lange schütteln, bis der Schaum leicht fest ist, nicht überschlagen, der Schaum muss geschmeidig bleiben!

Mandelkrokant:

50 g Butter, in kleine Würfel
60 g Feinkristallzucker
20 g Vollmilch
60 g Mandeln, gehobelt

Butter, Zucker und Milch aufkochen. Vom Herd ziehen und Mandeln begeben, kurz rühren. Auf Silpatbackmatte glatt ausstreichen und im Ofen (Umflucht) bei 170°C goldgelb backen. Auskühlen lassen und in einer gut verschliessbaren Box aufbewahren.

Zum Anrichten das Kompott in die Mitte des Tellers oder der Platte geben. Den Vanille-Quarkschaum auf dem Kompott verteilen, so dass eine dekorative Haube entsteht. In die Mitte des Schaumes eine Sorbet-Nocke platzieren und das von Hand in gebrochene Mandelkrokant leicht an das Sorbet andrücken. Nach Belieben mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

Weinempfehlung

Canneloni di Frascati

Nach: <https://www.gaultmillau.ch/rezepte/aprikose-vanille-quarkschaum-mandelkrokant-289578>