

Johann Lafer | Zitronen-Quark-Schaum mit Karamell-Apfel-Gelee

Zutaten für 4 Personen

Für den Quark-Schaum:

- 150 g Speisequark
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 1 Tahiti-Vanilleschote
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 6 Löffelbiskuits
- 3 EL Calvados
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- Salz

Für das Gelee:

- 2 Äpfel
- 1 Zitrone
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 2 EL brauner Zucker
- 150 ml Apfelsaft
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 Zimtstange

Außerdem:

- 1 Apfel
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 Minzestiele

Zubereitung:

Für den Schaum den Quark in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Zitrone auspressen.

Die Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft in einer Metallschüssel über heißem Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Eigelb-Zucker-Mischung auflösen. Quark und Vanillemark zufügen. Alles gut verrühren und die Masse im eiskalten Wasserbad kalt rühren.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Wenn die Zitronen-Quark-Masse zu gelieren beginnt, den Eischnee unterheben.

Löffelbiskuits etwas zerkleinern und mit Calvados tränken. Die Hälfte des Zitronen-Quark-Schaums in Portionsförmchen oder Cocktail-Schalen füllen. Löffelbiskuits daraufgeben, restliche Quarkmasse darauf verteilen, anschließend kühl stellen.

Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone auspressen. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Apfelwürfel dazugeben und kurz andünsten. Mit Apfelsaft und Wein ablöschen. Die Zimtstange dazugeben und alles 3 – 4 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Flüssigkeit auflösen und die Zimtstange wieder entfernen.

Das Gelee im eiskalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Wenn die Flüssigkeit zu gelieren beginnt, die Apfelwürfel gleichmäßig auf dem fest gewordenen Zitronen-Quark-Schaum verteilen. Nochmals kühl stellen, bis das Gelee fest geworden ist.

Für die Garnitur den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in feine Spalten schneiden. Diese mit Zitronensaft beträufeln. Die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.

Den Quark-Schaum mit Apfelspalten und Minze garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 09.02.2008

Prominente Gäste: Verona Pooth & Herbert Feuerstein