

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

QUARKMOUSSE - ZITRONENMELISSENSIRUP

ZUTATEN:

2 Blatt	weisse Gelatine
2 St	Bio-Zitronen
1	Vanilleschote
250 g	Quark (ca. 20% Fett)
60 g	Zucker
1 dl	Rahm, steif geschlagen
2 st	Pink Grapefruits
2 st	Orangen
100 g	Zucker
1 Bd	Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG:

Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Mit einem Sparschäler ein 5 cm langes Stück Zitronenschale für den Sirup abschälen. Die restliche Schale fein abreiben, Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausschaben. Die Hälfte des Marks für den Sirup zur Seite stellen.

Das übrige Vanillemark mit dem Quark, den 60g Zucker und 1 TL abgeriebener Zitronenschale glatt verrühren.

2 Esslöffel Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, die Gelatine leicht ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Diese Mischung langsam unter Rühren zum Quark geben. Geschlagenen Rahm mit der Quarkcrème vermischen.

Crème in 4-6 Schalen verteilen und zugedeckt mindestens 3 std. kühl stellen.

Inzwischen die Schale der Grapefruits und Orangen so dick abschneiden, dass das Weiße mitsamt der Haut völlig entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäutchen herausschneiden, dabei den Saft auffangen.

Für den Sirup 1 dl des aufgefangenen Zitrusfruchtsafts mit 4 EL Zitronensaft und der abgeschnittenen Schale, dem Zucker und dem restlichen Vanillemark kurz aufkochen, 1 Minute köcheln lassen, dann abkühlen.

Zitronenmelisse-Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken, dann unter den kalten Sirup mischen. Früchte mit dem Sirup mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Zum Servieren die Früchte auf der Crème anrichten und mit dem Sirup beträufeln.