

Quark-Mousse mit weißer Schokolade ...mit Früchten der Saison



Zutaten:

Für ca. 6 Portionen

- 400 g Sahnequark
- 250 g weiße Schokolade z.B. Callets von Callebaut
- 2 Eiweiß
- Salz
- 4 EL Orangenlikör
- ca. 400g dünne Rhabarber-Stangen
- 300 g Erdbeeren
- 300 g Johannisbeergelee
- 2 unbehandelte Orangen
- 100 g Zucker

Zubereitung:

1. Den Quark in einem Tuch ausdrücken oder ca. 2 Stunden in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Schokolade (ggf. grob zerkleinern) und im Wasserbad schmelzen.
3. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.
4. 1/3 vom Eischnee und Orangenlikör mit einem Schneebesen unter den Quark rühren.
5. Die Schokolade ebenfalls unterrühren.
6. Dann den Rest Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.
7. Die Masse in eine Schüssel füllen, abdecken und mindestens 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Den Rhabarber putzen, waschen und schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.
9. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.
10. Johannisbeergelee in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Den Rhabarber dazugeben und zugedeckt dünsten, bis die Stücke weich sind. Achtung: Sie dürfen nicht zerfallen!!
11. Die Erdbeeren dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
12. Die Schale der Orangen mit einem Sparschäler abschälen, in feine Streifen schneiden und in einem Sieb kurz mit kochendem Wasser übergießen.
13. Den Zucker mit 50 ml Wasser kurz aufkochen, die Orangenschale hineingeben, einmal aufkochen, im Zuckersud erkalten und in einem Sieb abtropfen lassen. Der Sirup läßt sich noch anderweitig verwenden.

14. Das Kompott auf Teller verteilen und das Mousse in Nocken darauf setzen. Dazu einen oder 2 Esslöffel in heißes Wasser tauchen, Mousse abstechen und unter Zuhilfenahme des zweiten Löffels Nocken formen. Mit den kandierten Orangenschalen garnieren.

Guten Appetit!