



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | November 2011

Pflaumen Zimt Salat

mit Quark-Mousse und Schokoladen Sorbet

Von Küchendirektor Nils Kramer

vom Restaurant Sandperle im Hotel Ambassador & Spa St. Peter Ording



Zutaten für 10 Personen

Quarkmousse

500 Gramm Magerquark
Abgeriebene Schale und Saft
von 2 Zitronen
Mark von 2 Vanilleschoten
4 Blatt Gelatine
125 gr. Zucker
500 gr. geschlagene Sahne

Schokoladen Sorbet

500 gr Wasser
250 gr Dunkle Kuvertüre
1 Esslöffel Kakao
1 Esslöffel löslichen Kaffee
75 gr Zucker
1 Blatt Gela Pflaumen Salat

Pflaumen Salat

500 gr Pflaumen
Prise Zimt
Rotwein
Gelierzucker 1/3

Zubereitung

Quarkmousse

Zitronensaft mit Zucker, Vanillemark und Vanilleschoten aufkochen. Vom Herd nehmen, Schoten herausnehmen. die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Quark hinzufügen, glatt rühren. Die geriebene Zitronenschale und die Sahne unterheben.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen, bis die Mousse fest geworden ist.

...weiter auf Seite 2

Schokoladen Sorbet

Wasser, Kuvertüre, Kakao, Kaffee, Zucker zusammen aufkochen. Eingeweichte Gelatine zugeben und mit Pernod abschmecken. Abkühlen lassen und in der Eismaschine oder Pacojet fertig stellen.

Weinempfehlung:

Banyuls
Roter Dessertwein
oder Portwein

Pflaumen Salat

Pflaumen fein würfeln und in einer Pfanne mit wenig Butter anschwitzen. Mit Zimt leicht abstäuben und mit Rotwein ablöschen. Leicht abkühlen lassen und mit Gelierzucker binden. Ein Teil für den Salat wegnehmen und den Rest pürieren.

Geschichtete Strudelblätter

Strudelteig in schmale Streifen schneiden, mit Puderzucker abstäuben und im Ofen kurz knusprig backen.

Anrichten

Pflaumen Salat in einem kleinen Ring auf dem Teller anrichten, das Pflaumen Mus mit einem Spritzbeutel dünn auf die Blätter aufspritzen.

Das Quark-Mousse als Nocke auf dem Teller anrichten und mit einer kleinen Kugel Sorbet fertig stellen.

Als Garnitur eine kleine Karamell Spirale oder eine karamellisierte Walnuss dazu setzen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!