

Blutorangen-Quark-Gratin auf Bananen-Quark-Eis

Für 4 Personen

Blutorangen-Quarkgratin:

1 Ei	0,5 TL Weizenstärke	2 EL Zucker
100 g Quark	1 Vanilleschote	2 Blutorangen
Salz		

Bananen-Quarkeis:

1 Banane	1 Schuss Milch	40 g Quark
1 Zitrone	2 EL Puderzucker	10 Amaretti-Kekse

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blutorangen-Quarkgratin:

Das Ei trennen. Die Schale der Blutorangen abreiben. Eigelb, Stärke, eineinhalb Esslöffel Zucker, Quark, ausgekratztes Mark der Vanilleschote, Blutorangenabrieb und Salz verrühren. Das Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Blutorangen schälen, Filets herausschneiden und einen Teil davon in einen kleinen Tortenring geben. Die Gratinmasse darauf geben und im vorgeheizten Backofen zwölf Minuten backen.

Bananen-Quarkeis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und im Tiefkühlfach über Nacht festfrieren. Mit Puderzucker, Milch, Quark und Zitronensaft mit Hilfe eines Pürierstabes zu einem cremigen Eis mixen und in einen tiefen Teller großflächig hineinstreichen. Die Amaretti zerbröseln und auf das Eis geben. Die übrigen Blutorangen darauf geben, das heiße Gratin auf das Bananeneis setzen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2010