

Schoko-Blinis mit Quark-Schaum, exotischer Fruchtsalat

Für vier Portionen

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	1 EL Zucker	100 g Buchweizenmehl
50 g Weizenmehl	2 EL Kakaopulver	3 Eier
1 Prise Salz	300 g Sahnequark (20 %)	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
3 EL Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	150 g Sahne
2 Eiweiß	2 EL Zucker	1 Ananas
1 Papaya	1 Mango	150 g Physalis
2 Passionsfrüchte	1 Limette	2 EL Brauner Zucker
2 cl weißer Rum	50 g Butterschmalz	50 g Zartbitterkuvertüre, gehackt
1 Bund Minze		

Hefe in eine Schüssel mit 130 Millilitern lauwarmem Wasser und dem Zucker bröckeln und verrühren. Mehl, Buchweizenmehl, Kakao und Salz mischen. Eier zugeben und verrühren. Die aufgelöste Hefe zugeben und weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Quarkschaum zubereiten. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Den Quark mit dem Zucker, Zitronensaft, fein abgeriebener Zitronenschale und dem Vanillemark verrühren. Sahne in einem hohen Becher steif schlagen. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zugeben. Sahne und Eischnee unter den Quark heben und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Obstsalat die Ananas, Papaya und Mango schälen, entkernen bzw. Strunk entfernen und klein würfeln. Passionsfrüchte halbieren und auskratzen. Physalis aus der Blüte entfernen, waschen und halbieren. Die Früchte in einer Schüssel mischen. Mit Limettensaft, braunem Zucker und weißem Rum abschmecken.

Zum Ausbacken der Blinis etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben, mit etwas gehackter Kuvertüre bestreuen und ein bis zwei Minuten braten, Blinis wenden und ebenfalls braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. So fortfahren, bis die gesamte Masse aufgebraucht ist.

Die Blinis auf einer Platte anrichten, je einen Tupfen Quarkschaum darauf geben und den exotischen Salat um die Blinis verteilen. Mit frischen Minzspitzen garnieren.

Johann Lafer am 03. Oktober 2015