

Topfen-Gratin mit Rhabarber-Kompott

 happy-mahlzeit.com/2019/11/24/topfen-gratin-mit-rhabarber-kompott/

Zutaten für 2 Personen

Für das Topfen-Gratin:

- 250 g Quark, 40%, abgehungen
- 3 Eier
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 50 g gesiebttes Mehl
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Für die Gratinmasse die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schotenhälften für das Kompott zur Seite legen.

In einem kleinen Topf Butter zerlassen. Die Eier trennen. 3 Eigelbe zum abgehungenen Quark hinzugeben. 50 g Zucker, 50 ml flüssige Butter, das Vanillemark und Mehl hinzufügen und alles miteinander vermengen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und vor dem Gratinieren mit einem Schneebesen in die Quarkmasse rühren.

Für das Rhabarber-Kompott:

- 6 Stangen frischer Rhabarber
- 100 g Zucker
- 100 ml Weißwein
- 50 g Mandelkrokant
- 2 EL Mandelblättchen
- 10 frische Himbeeren
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und kleinschneiden. Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, eine Flocke Butter dazugeben und den Rhabarber hinzufügen. Mit ein wenig Weißwein ablöschen und die bereits ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben. Den Rhabarber vom Herd nehmen. Himbeeren hinzugeben und durchmischen. Die Masse in eine Auflaufform geben, die Vanilleschote entfernen.

Mandelblättchen rösten und mit dem Mandelkrokant auf dem Kompott verteilen.

Das Kompott mit der hergestellten Topfengratin-Masse bedecken. Unter dem Backofengrill bei 230°C gratinieren und zum Schluss mit frischen Himbeeren garnieren.

Rezept: Mario Kotaska

Quelle: ZDF - Die Küchenschlacht vom 24.5.2019