

Zitronen-Lakritz-Sorbet & Blutorangen-Beeren-Burger

 happy-mahlzeit.com/2021/07/28/zitronen-lakritz-sorbet-blutorangen-beeren-burger

Zutaten für 2 Personen

Für das Sorbet:

- 2 Zitronen
- 150 g Zucker
- 250 ml Mineralwasser
- 1 Vanilleschote
- 3 Zweige Minze
- 20 g Lakritzpulver
- 1 Ei

Für den Burger:

- 250 g Mehl
- 250 g Magerquark
- 1 EL Backpulver
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Puderzucker
- 1/2 TL schwarzer Sesam
- 1/2 TL weißer Sesam
- 1/2 TL feines Salz

Für den Belag:

- 250 g Magerquark
- 1/4 Bund Minze
- 40 g Zucker
- 2 Blutorangen
- 6 Erdbeeren
- 50 g Johannisbeeren
- 50 g Heidelbeeren
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Sorbet die Zitronen schälen. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Die Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Schale in Wasser mit Zucker, Mark der Vanilleschote und Minze aufkochen. Zitronenschale entfernen und abkühlen lassen. Saft der Zitronen einrühren. Eiweiß steif schlagen, unter die die Masse heben, Lakritzpulver einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Burger-Brötchen Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Mehl, Quark, Backpulver, Butter, Ei, Vanillemark, Puderzucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und den Teig mit Esslöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Im Ofen vorbacken, nach ca. 2 Minuten den Teig herausnehmen, mit Sesam betreuen und ca. 13 Minuten fertigbacken.

Für den Belag Magerquark mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel verquirlen. Die Sahne in einer weiteren Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Die Burger-Brötchen aus dem Ofen nehmen und halbieren. Etwas von der Quarkmasse auf die unteren Burger-Brötchen verteilen. Erdbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren waschen, trocknen und fein schneiden. Das Obst auf den Quark geben, erneut etwas Quarkmasse darauf verteilen und mit dem oberen Burger-Brötchen schließen. Mit einigen Minzblättern garnieren.

Das Zitrus-Duett auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Christian Stübinger

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Dessert-Variation