

Johann Lafer | Melonen-Vanille-Joghurt mit knusprigen Beerenröllchen

Zutaten für 4 Personen

Für den Melonen-Vanille-Joghurt:

- 1 reife Charentais-Melone
- 400 g Naturjoghurt 3,5% Fett
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 40 g Zucker
- 40 g Puderzucker
- Mark von 2 Tahiti-Vanilleschoten
- Saft von 2 Limetten, unbehandelt
- abgeriebene Schale 1 Limette, unbehandelt
- 60 ml weißer Portwein

Für die Beerenröllchen:

- 200 g Heidelbeeren (ersatzweise Johannisbeeren)
- 150 g Magerquark 10% Fett
- 1 EL Bourbon-Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- abgeriebene Schale 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 EL Semmelbrösel
- 6 Blätter Frühlingsrollenteig (aus dem Kühlregal)
- 4 1/2 EL Öl

Außerdem:

Minzblätter

Zubereitung:

3 Blatt Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

Die Melone schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und mit dem Zucker, dem Mark 1 Vanilleschote, Limettensaft und Limettenschale im Küchenmixer pürieren.

Den Portwein in einem Topf erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und mit dem Schneebesen im Portwein auflösen. Das Melonen-Püree mit dem Portwein mischen und kühl stellen.

Die restliche Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

1/3 des Joghurts in einem Topf leicht erwärmen. Das restliche Vanillemark und den Puderzucker unterrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und unter den Vanille-Joghurt rühren. Den restlichen Joghurt untermischen und auf Gläser verteilen. 1 Stunde kühl stellen. Dann das Melonen-Püree darauf verteilen und weitere 30 Minuten kühl stellen.

Für die Beerenröllchen den Quark mit Vanillzucker, Eigelb, Zitronenschale und Semmelbröseln verrühren. Die Heidelbeeren verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen.

Die Ränder der Frühlingsrollenteigblätter mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Auf jedem Teigblatt knapp unter der Mitte etwas Quarkcreme in einer länglichen Bahn verteilen. Ränder dabei frei lassen. Die Beeren nebeneinander in den Quark drücken. Den Teig aufrollen und die seitlichen Enden links und rechts fest zusammendrücken. Die Röllchen müssen gut verschlossen sein.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin rundum goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Melonen-Vanille-Joghurt nach Belieben mit Heidelbeeren und Minzblättern garnieren und mit den Beerenröllchen servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 30.06.2007

Prominente Gäste: Yasmina Filali & Thomas Helmer