

Quarkmousse mit Orangenfilet

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3	Orangen (Bio)
½	Zitrone (Bio)
120 g	Zucker
200 g	Speisequark
120 g	Schlagrahm
½	Vanillestängel
2 EL	Orangenlikör
1-½ Blatt	Gelatine
1-½	Eigelb



Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Eigelb, 60 g Zucker und Orangenlikör im heißen Wasserbad mit dem elektrischen Handrührer schaumig schlagen. Die abgetropfte Gelatine in der warmen Eierrührmasse auflösen. Danach die Schüssel in kaltes Wasserbad stellen und die Masse kalt rühren.

Zesten von einer halben Orange und einer halben Zitrone abtragen (vorgängig mit heißem Wasser reinigen). Vanillesamen ausschaben und zusammen mit dem Quark in die Eierrührmasse geben und verrühren. Schlagrahm steif schlagen und unterheben.

Abgedeckt in einer Form nach Wunsch mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Die restlichen Orangen heiß abspülen trocknen und ein paar zusätzliche Zesten zum Garnieren abziehen. Orangenfilets herausschneiden und den Saft auffangen.

Restzucker (60g) mit einem 1 EL Wasser auflösen und leicht karamellisieren. Danach den aufgefangenen Orangensaft und 1 EL Orangenlikör begeben.

Quarkmousse auf Teller oder in Dessertschalen servieren. Orangenfilet seitlich anordnen und mit Orangensauce übergießen. Quarkmousse mit Orangenzesten garnieren.

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min. zuzüglich min. 3 Std. Kühlzeit.