

Quark-Knödel mit Vanillesabayon und Erdbeer-Joghurt-Eis

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-quark-knoedel-mit-vanille-sabayon-erdbeer-joghurt-eis/



Zutaten für 4 Portionen:

- 200g Amaretti/Mandelkekse
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 100g Zucker
- 250g griechischer Joghurt
- Salz
- 4 Zwieback, fein gemahlen
- 3cl Süßwein
- 200g Schichtkäse
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 1 Orange, unbehandelt
- 1 EL Zucker
- 2 Eigelbe
- Puderzucker
- Minze
- 50g weiche Butter
- 50g Zucker
- 500g Erdbeeren
- 1 Zitrone

- 1 Zimtstange
- 30g Butter
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

Für die Quark-Knödel die Amarettini in einem Gefrierbeutel zerdrücken. Den Schichtkäse in einem Sieb abtropfen lassen. Butter, Vanillezucker und fein abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Ei und Eigelb zugeben und 1 Minute weiter schlagen. Amarettinibrösel und den Schichtkäse zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Abgedeckt 15 Minuten kalt stellen.

Für das Eis die Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und Erdbeeren fein pürieren. Das Erdbeer-Püree mit dem Joghurt mischen. Die Erdbeer-Joghurt-Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ausgekratzte Vanilleschote, Orangenschale und Zimtstange zugeben. Mit einer Prise Salz und 1 EL Zucker würzen. Die Quarkmasse zu Knödeln formen und in dem siedenden Wasser 5 Minuten garziehen lassen. In einer Pfanne 30g Butter mit den Zwiebackbröseln mischen und anrösten. Die fertig gegarten Knödel in den Bröseln wenden.

Für die Sabayon die Eigelbe mit dem Zucker und Süßwein in einer Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Masse mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen.

Zum Anrichten die Knödel mit der Sabayon auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Aus dem Erdbeer-Joghurt-Eis Nocken formen und dazu legen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 30. Mai 2015

Prominenter Gast: Claudia Jung

[Zanderfilet mit Frühlingsgemüse-Vinaigrette und bunten Kartoffelchips](#) von Johann Lafer