

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2020 ▪
Tagesmotto „Dessert“ mit Alexander Kumptner



Henrik Bathke

Mascarponeküchlein mit Himbeereis, Kirschkompott und süßem Basilikumpesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Küchlein:

50 Butterkekse
1 Zitrone
2 Eier
120 g Mascarpone
70 g Sahne
120 g Quark
80 g weiche Butter
150 g Puderzucker
1 EL Speisestärke
½ Vanilleschote

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe mit 100 g Puderzucker und 75 g Butter aufschlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vanillemark, Speisestärke und Zitronensaft- und abrieb unterrühren. Mascarpone, Quark und Sahne schaumig schlagen. Die Eiweiße mit Salz und 50 g Puderzucker ebenfalls schaumig rühren. Alles vorsichtig vermengen. Butterkekse zerkrümeln und mit der restlichen Butter verkneten. Die Kekskrümelmasse auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken. Die Mascarpone Masse einfüllen und im Backofen 20 Minuten backen. Küchlein aus dem Ofen holen.

Für das Eis:

150 g gefrorene Himbeeren
1 Limette
50 g Crème fraîche
50 ml Buttermilch
25 g Puderzucker
1 Prise Salz

Limetten waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettenabrieb- und saft zusammen mit den Himbeeren, Buttermilch, Crème fraîche, Puderzucker und Salz in der Küchenmaschine zu einer Masse pürieren und 30 Minuten kaltstellen.

Für das Kompott:

150 g Kirschen
1 Zitrone
20 ml Kirschsafte
20 g Zucker
Speisestärke, zum Binden

Kirschen waschen, trockentupfen und entkernen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zucker unter die Kirschen rühren und ca. 15 Minuten in die Früchte einziehen lassen. Kirschsafte zum Kochen bringen. Die Früchte sollten bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln, bis sie weich sind. Ggfs. mit Speisestärke verdicken. Zitrone halbieren, auspressen und Kompott, je nachdem wie süß es ist, mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für das Pesto:

2 EL Pinienkerne
½ Bund Basilikum
1 TL flüssiger Honig
1 Vanilleschote
50 g Zucker
50 ml Olivenöl

Pinienkerne anrösten. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. 50 ml Wasser erhitzen und den Zucker darin auflösen. Pinienkerne, Zuckerwasser und restliche Zutaten (Honig, Basilikum, Vanillemark und Olivenöl) zu einem Pesto verarbeiten.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.