


# Mario Kotaska: Quark-Klöße mit Rhabarber-Kompott und Rahm-Eis

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/mario-kotaska-quark-klöße-mit-rhabarber-kompott-und-rahmeis](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/mario-kotaska-quark-klöße-mit-rhabarber-kompott-und-rahmeis)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für das Rahm-Eis:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 50 g Glukose
- 200 g Zucker
- 8 Eigelb
- 250 g Mascarpone

### Zubereitung:

Milch, Sahne, Glukose und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eier verrühren und die kochende Mischung darauf gießen, zur Rose abziehen (so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht) und abkühlen lassen. Dann die Mascarpone untermischen, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren.

### Für die Quark-Klöße:

- 200 g Weißbrot ohne Rinde
- 200 g Topfen (bzw. Quark), 40%, gut abgehangen
- 20 g Zucker
- 120 g zerlassene Butter
- 4 Eier
- 125 g saure Sahne
- 80 g Mehl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Prise Salz

### Für die Brösel:

- 200 g süße Brösel
- 1 Vanilleschote Zimtstange
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- Zimt, gemahlen

### Zubereitung:

Den Topfen gut abhängen. Dafür den Topfen zum Beispiel in ein sauberes Küchenhandtuch geben und das Handtuch fest um den Topfen aufdrehen (wie beim Wäscheauswringen), dass die Flüssigkeit aus dem Topfen gepresst wird.

Das Weißbrot in sehr feine Würfel schneiden und mit Topfen, Zucker, zerlassener Butter, Zitronenabrieb und Salz vermengen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, unter die Topfenmasse kneten und zum Schluss das Mehl einarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Brösel die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel, die Zimtstange und die Vanilleschote dazugeben und die Brösel darin bräunen. Nach dem Erkalten mit Zimt und Zucker abschmecken.

Aus der Topfenmasse Klöße bzw. Nockerl formen und in leicht gesalzenem Wasser mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in den Bröseln wälzen. Mit Puderzucker bestäuben.

### **Für das Rhabarber-Kompott:**

- 200 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- Einen Schuss Amaretto
- 1 Zimtstange
- 100 ml Weißwein
- 10 Himbeeren
- etwas Speisestärke

### **Außerdem:**

50 g Mandelkrokant-Florentiner-Mix

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen und in gleichmäßige Rauten schneiden. Aus Himbeeren und Weißwein, Amaretto, Zucker und der Zimtstange eine Soße kochen und diese mit Speisestärke leicht abbinden. Auf den geschnittenen Rhabarber passieren, alles zusammen einmal aufkochen und abkühlen lassen. Den Rhabarber auf einer Seite des Tellers anrichten, die Quarkklöße daneben setzen und die Eisnocken auf Mandelkrokant daneben legen.

Zur Dekoration kann man noch etwas Florentiner-Mix auf eine Silikonmatte streuen und im Ofen karamellisieren. Anschließend von der Matte abziehen und in Röllchen drehen oder in kleine Chips brechen.

*Rezept: Mario Kotaska*

*Quelle: Kerners Köche 13.5.2017*