

Beschwipste Himbeer-Pfirsiche auf Sahne-Quark

Für 2 Personen

300 g Himbeeren	1 Orange	2 Pfirsiche
1 Zitrone	1 Vanilleschote	5 EL Zucker
150 g Speisequark (40%)	200 g Sahne	1 EL Orangensaft
2 EL Grand Manier	1 Stück Zartbitterschokolade	

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Himbeeren waschen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Schale von einer Orange und einer Zitrone abreiben. Die Orangenschale und die Zitronenschale zusammen mit dem Orangensaft und dem Likör unter das Himbeerpüree mengen. Mit Zucker abschmecken und kalt stellen. Die Pfirsiche im kochenden Wasser 20 Sekunden ziehen lassen und anschließend im Eiswasser kühlen. Anschließend schälen, vierteln und entsteinen. Die Pfirsichstücke im Kühlschrank kalt stellen. Für den Sahnequark das Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Quark mit Zucker und dem Vanillemark anrühren. Die Sahne schlagen und unter den Quark heben. Die Pfirsiche mit dem Himbeerpüree mischen und auf dem Sahnequark anrichten. Mit der Schokolade garnieren.

Matthias Jüngel am 09. Oktober 2014