

Zitronen-Lakritz-Sorbet, Blutorange-Beeren-Burger

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

150 g Zucker	250 ml Mineralwasser	2 Zitronen
1 Vanilleschote	3 Zweige Minze	20 g Lakritzpulver
1 Ei		

Für den Burger:

250 g Mehl	250 g Magerquark	1 EL Backpulver
50 g Butter	1 Ei	1 Vanilleschote
2 EL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Sesam	$\frac{1}{2}$ TL weißer Sesam
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für den Belag:

250 g Magerquark	40 g Zucker	2 Blutorange
6 Erdbeeren	50 g Johannisbeeren	50 g Heidelbeeren
1 EL Vanillezucker	1 EL Zitronensaft	200 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund Minze		

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Sorbet die Zitronen schälen. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schale in Wasser mit Zucker, Mark der Vanilleschote und Minze aufkochen. Zitronenschale entfernen und abkühlen lassen. Saft der Zitronen einrühren. Eiweiß steif schlagen, unter die die Masse heben, Lakritzpulver einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Burger-Brötchen Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Mehl, Quark, Backpulver, Butter, Ei, Vanillemark, Puderzucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und den Teig mit Esslöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Im Ofen vorbacken, nach circa zwei Minuten den Teig herausnehmen, mit Sesam betreuen und circa 13 Minuten fertigbacken.

Für den Belag Magerquark mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel verquirlen. Sahne in einer weiteren Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Burger-Brötchen aus dem Ofen nehmen und halbieren. Etwas von der Quarkmasse auf die unteren Burger-Brötchen verteilen. Erdbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren waschen, trocknen und fein schneiden. Obst auf den Quark geben, erneut etwas Quarkmasse darauf verteilen und mit dem oberen Burger-Brötchen schließen. Mit einigen Minzblättern garnieren.

Zitronen-Lakritz-Sorbet und Blutorange-Beeren-Burger auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 21. Juli 2016