

# Zwetschgen-Suppe, Topfen-Schaum, Zimt-Strudel-Blättern

Für vier Personen

## Topfenschaum:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	150 g Quark
25 g Zucker	1 Msp. Vanillemark	250 g Sahne
2 Eier	50 g Zucker	Salz

## Geeiste Zwetschgensuppe:

500 g Zwetschgen, reif	80 – 100 g Zucker	0,5 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	300 ml Weißwein	2 Blatt Gelatine

## Kataifiteigrolle:

100 g Kataifiteig	Öl	Fett
-------------------	----	------

## Zimtstangen:

2 Blätter Strudelteig	50 g Butter, flüssig	2 EL Zimtzucker
1 Ei		

<b>Anrichten:</b>	1 – 2 TL Pistazien, gehackt	4 Zweige Minze
-------------------	-----------------------------	----------------

### Topfenschaum:

Jeweils eine Messerspitze Orangen- und Zitronenschale abreiben und einen Esslöffel Saft auspressen. Quark mit Zucker, Zitronenabrieb, Orangenabrieb, Zitronensaft, Orangensaft und Vanillemark glatt rühren. Die Sahne halbsteif schlagen, das Eiweiß mit Zucker und einer kleinen Prise Salz cremig schlagen und beides unter die Quarkmasse heben. In ein Sieb ein Küchentuch legen, das Sieb in eine Schüssel hängen und die Quarkmasse hinein füllen. Mit Klarsichtfolie bedecken und mehrere Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen, so dass sich die Konsistenz stabilisiert.

Geeiste Zwetschgensuppe: Die Zwetschgen entkernen und vierteln. In einem Topf Zucker, Vanillemark mit Schote dem Zimt und Weißwein aufkochen lassen und die Zwetschgen zufügen. Bei milder Hitze circa 30 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der heißen Zwetschgensuppe auflösen. Die Suppe am Besten auf Eiswasser kalt rühren bis die Gelatine leicht zu gelieren beginnt. Eine Friteuse auf 180 Grad vorheizen.

Kataifrolle: Einen Anrichtering aus Edelstahl von circa vier Zentimeter Durchmesser mit Öl einpinseln, mit Backpapier umlegen, mit Öl einpinseln und mit Kataifiteig umhüllen. Etwas antrocknen lassen. Den Ring mit zwei Küchenpinzetten anfassen, vorsichtig in das heiße Fett tauchen und darin in circa einer Minute goldbraun braten. Kurz abtropfen, etwas abkühlen lassen und den knusprigen Teigring vorsichtig ablösen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zimtstangen: Die Strudelteigblätter mit Butter einpinseln, mit Zimtzucker bestreuen und circa zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Je zwei aufeinander legen, von zwei Seiten nach innen einrollen, so dass die Form einer Zimtstange dabei entsteht und dabei zwischen die zwei Rollen etwas Eiweiß pinseln, damit es beim Backen hält. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten kross backen.

Anrichten: Den Kataifring in tiefe Teller setzen, den Quarkschaum in einen Dressierbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Kataifiteigrolle dressieren. Die Zwetschgensuppe außen herum verteilen, die Zimtstangen anlegen, mit Pistazien bestreuen und mit Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2012