

Knusper-Lasagne mit Ziegen-Quark-Mousse und Kirschen

Zutaten für 4 Personen

12 Stck Strudelteig-Blätter, ca. 4 × 8 cm
2 Stck Eigelb
40g Zucker
75g Ziegenquark
2 Blatt Gelatine
½ Stck Limette (Abrieb und Saft)
½ Stck Vanille-Stange
200g geschlagene Sahne
300g Kirschen, entsteint
¼l Rotwein
1/8l Portwein
100g Zucker
½ Zimtstange
Puderzucker

Zubereitung:

Zucker und Eigelb über einem Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann unter die warme Eigelb-Zucker-Masse rühren. Kalt rühren und den Quark unterheben. Vanille und Limette zugeben und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Strudelblätter auf ein Blech legen und dick Puderzucker auf die Blätter streuen. Den Ofen auf 200 °C Oberhitze einstellen und die Strudelblätter im Ofen goldgelb karamellisieren.

Rotwein und Portwein mit dem Zucker und dem Zimt in einem Topf aufkochen. Auf die Hälfte einkochen und dann die Kirschen zugeben. 3 – 4 Minuten kochen lassen. Passieren und den Fond wieder aufstellen. Solange einkochen, bis der Fond fast zähflüssig ist.

Danach die Kirschen wieder in den Fond geben und abkühlen lassen. Zum Anrichten das Mousse mit den Strudelblättern zu einer Lasagne aufschichten und mit den Kirschen garnieren. Als Dekoration können Sie etwas Minze einstecken.