

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Kölner Straße 6, 53489 Sinzig, www.vieux-sinzig.com

Mispelrolle mit Sanddorn-Quark

Für 4 Personen:

Für das Sanddorngelee:

- 200 g Sanddorn-Konfitüre
- 2 Blatt Gelatine

Für die Quarkcreme:

- 250 g Quark
- 75 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 Blätter Gelatine
- 200 g geschlagene Sahne

Für die Mispelrolle:

- Mispelmus: 150 g Mispel, 50 ml Wasser, 1 TL Honig
- 60 g gehackte Mandel, geröstet
- 30 g Korinthen
- 2 Blätter Brick- oder Strudelteig
- 1 Ei

Zum Anfertigen:

- 20 g Butter
- Puderzucker

Für die Sanddornsauce:

- 100 g Sanddornkonfitüre
- 100 ml Wasser

Für das Sanddorgelee die eingeweichte Gelatine in der lauwarmen Konfitüre auflösen und etwas abkühlen lassen.

Für die Quarkcreme den Quark mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt glatt rühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit 2 EL Sahne auflösen. Zum Quark geben und die geschlagene Sahne unterheben.

Wenn das Sanddorgelee zu stocken beginnt, abwechselnd das Gelee und die Quarkcreme jeweils 1 cm dick schichtweise in die Portionierringe (5 cm Durchmesser) einfüllen: 2 Schichten Gelee und 2 Schichten Quarkcreme.

Für das Mispelmus die Zutaten alle aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Mispelrolle das Mispelmus mit den Mandeln und gehackten Korinthen verrühren. Den Brickeig vierteln. Jedes Viertel mit dem verrührten Ei bestreichen. Das Mispelmus mit einem Spritzbeutel und einer 10-mm-Rundlochtülle auf die breite Seite des Teigviertel 6 cm lang spritzen. Wie eine Frühlingsrolle formen. Vor dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. 5 Minuten bei 180°C im Backofen backen.

Für die Sanddornsauce Konfitüre mit etwas Wasser dickflüssig auflösen. Zum Anrichten die Ringränder leicht erwärmen, damit sich der Sanddorn-Quark leicht herauslösen lässt. Mit der Quarkseite nach unten auf den Teller stürzen. Die Mispelrolle auf eine feine Schicht gehackte Korinthen stellen und mit der Sanddornsauce umranden.