

Teelicht - Quark Küchlein mit Bratbirnenkompott und Schokoladen - Chilisauce

Rezept für 4 Personen

Für die Teelicht - Quark Küchlein:

100 ml Milch
25 g Hefe
125 g Mehl
70 g Speisequark
2 Eier
60 g Zucker
Mark von 1 Vanillestange

1 Aluschale,
ca. 15 * 23 cm
1 Aluschale ohne
Löcher,
ca. 23 * 30 cm
12 Teelichter ohne
Kerzen
12 Streifen Backpapier
ca. 5 * 32 cm
12 Backpapier- Kreise
in Größe der Teelichter

Die Milch in einer kleinen Aluschale am Grillrand leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl und Quark in einer Schüssel mischen, Hefemilch und Eigelbe zugeben und mit 40 g Zucker, dem Vanillemark zu einem glatten Teig verrühren.

Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker langsam steif aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig an einem warmen Ort (mit Abstand zum Grillrand) ca. 25-30 Minuten gehen lassen.

Die Backpapier- Kreise in die Teelichter legen.

Die Streifen doppelt nehmen und als Rand in die Teelichter stellen. Alle Teelichter in die Aluschale geben. Nun die fertig gegangene Masse noch einmal aufrühren und in Höhe der Teelichter

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

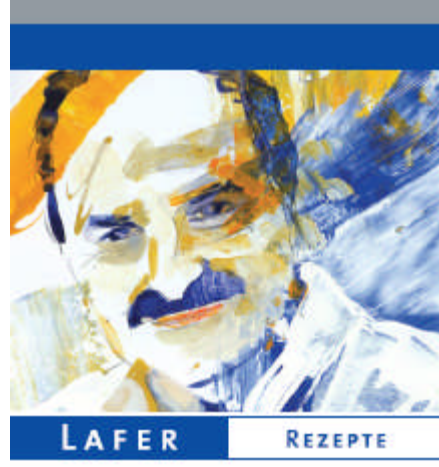
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



einfüllen.

Für das
Bratbirnenkompott:

4 reife Birnen
50 g Akazienhonig
Saft von ½ Zitrone

1 Msp. Zimt
25 g Butterschmalz

Backpapier
1 Aluschale ohne
Löcher,
ca. 23 * 30 cm

Für die Schokoladen-
Chilisauce:

1 rote Chilischote
15 g Akazienhonig
150 ml Sahne
100 g
Vollmilchschokolade

1 Aluschale ohne
Löcher,
ca. 15 * 23 cm
25 g Puderzucker
1 feines Sieb

Die Kuchlein auf dem vorbereiteten Grill bei ca. 160 °C- 180 °C indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 8-10 Minuten grillen.

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Den Honig in einer Metallschüssel am Grillrand leicht erwärmen und mit dem Zitronensaft verrühren. Die Birnen rundherum mit Honig- Zitronensaft einpinseln.

Nun die Aluschale mit Backpapier auskleiden und mit Butterschmalz einreiben.

Die Birnenspalten nebeneinander in die Schale legen und im vorgeheizten Grill bei 180 °C- 190°C indirekter Hitze ca. 15- 20 Minuten mit geschlossenem Deckel

zusammen fallen lassen.

Anschließend die Birnen mit Hilfe einer Gabel zu einem feinen Kompott verarbeiten und mit Zimt verfeinern.

Die Chilischote der Länge nach halbieren,

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

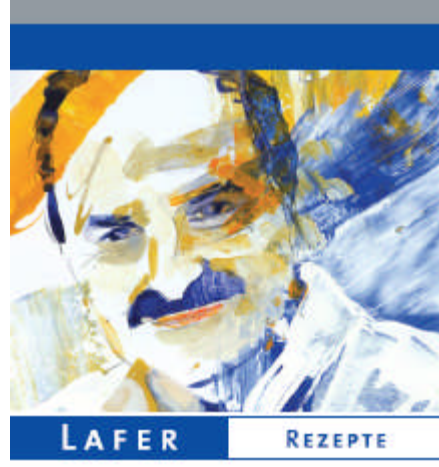
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



4 Zweige Minze

Kerngehäuse sowie Zwischenhäute entfernen und fein würfeln.

Den Honig bei direkter Hitze, offenem Deckel auf dem Grill erwärmen und die Chiliwürfel darin anschwitzen. Danach mit Sahne ablöschen und aufkochen. Die Schokolade klein hacken und mit einem Esslöffel in die Sahne rühren. Sobald die Schokolade aufgelöst ist, die Schale vom Grill nehmen und solange rühren bis eine cremige Sauce entsteht.

Zum Servieren das Kompott mit Hilfe von Esslöffeln zu einer Nocke auf den Teller geben. Die Küchlein aus dem Teelicht stürzen und das Packpapier entfernen. Anschließend jeweils 3 auf die Teller verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Reichlich Schokoladensauce zugeben und mit Minze vollenden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a simple, hand-drawn oval outline.

LA FER

TABLE D'OR