

# Quarkmousse mit Cointreau auf frischen Feigen und Orangen

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Leicht, lecker, gesund und schnell gemacht.

## Zutaten

- Für das Quarkmousse:
  - 250 g Bio-Quark
  - 3 ungespritzte Orange
  - 4 - 6 frische Feigen
  - 4 Eigelb
  - 4 cl Cointreau
  - 80 g Zucker
  - 3 Blatt Gelatine
  - 300 g Sahne
- Für das Dünsten der Feigen:
  - 3 dl Rotwein
  - 50 g Zucker
  - Etwas frische Minze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Quarkmousse:

### Schritt2

Die Gelatine zunächst 4 - 5 min. kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und erwärmen.

### **Schritt3**

(Auf dem Herd oder in der Mikrowelle)

### **Schritt4**

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

### **Schritt5**

Den Abrieb der Orange dazu geben und die erhitzte Gelatine einlaufen lassen, gut verrühren..

### **Schritt6**

Etwas abkühlen lassen und den Bio - Quark und den Cointreau dazu geben.

### **Schritt7**

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterrühren, für wenigstens eine Stunde in einer flachen Schüssel kalt stellen.

### **Schritt8**

Das Feigen - Orangenkompott:

### **Schritt9**

Die Orangen schälen, völlig von der weißen Haut befreien und filieren, den Saft auffangen.

### **Schritt10**

50 g Zucker zu einem "hellen Caramel " brennen und mit dem Rotwein und dem Orangensaft der filierten Orange ablöschen, etwas verkochen, reduzieren .

### **Schritt11**

In den Ansatz die geputzten Feigen einlegen und 3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel , sanft "köcheln"; abkühlen lassen.

### **Schritt12**

Die Feigen heraus halbieren oder vierteln und die Orangenfilets dazu geben.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Das Feigen-Orangenkompott auf einem dekorativen Dessertteller

### **Schritt15**

"mittig" anrichten.

## Schritt16

Mit einem heißen Esslöffel schöne, glatte Nocken ausstechen, die auf dem Kompott placiert werde, dazu ein grünes Minzblättchen.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** bio, fruchtig, lecker, leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quarkmousse-mit-cointreau-auf-frischen-feigen-und-orangen/>