

## SONNTAGS BRATEN

# Sharonfrucht mit Quark-Nocken von Mascarpone

**Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten**  
**Rezept für sechs Portionen**

### Zutaten:

- 6 Sharonfrüchte (die Sharonfrucht ist eine veredelte Zuchtform der Kaki)
- 3 EL weißer Balsamicoessig
- Pfeffer aus der Mühle
- frische Minze
- frischer Chili, gehackt
- 500 g Mascarpone
- 150 g Quark
- 3 EL Puderzucker
- Vanille, gemahlen

### Zubereitung:

Die Sharonfrucht säubern, schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Danach Essig, Pfeffer und Chili zugeben und vorsichtig verrühren. Anschließend mit Folie abdecken und für etwa eine halbe Stunde kalt stellen.

Die frische Minze unter die Früchte geben und auf den Tellern verteilen. Mascarpone mit Quark, Zucker und Vanille verrühren. Daraus Nocken formen und auf die Früchte geben. Mit Minze und ein wenig Pfeffer garnieren.

Man kann die Mascarpone-Quarkcreme aber auch durch gekauftes Vanilleeis ersetzen.

Pit Nutsch ist Patis-  
sier im El Mundo in  
der Überseestadt.  
Er teilt sich diese  
Kolumne mit weite-  
ren Bremer  
Köchen. FOTO: FR

