

Frank Buchholz

Montag, 11. März 2013

Nachtisch: Bayrisch Creme mit Kirschragout, Rezept für 4 Personen

Zutaten

2 Blatt Gelatine
3 Eigelbe
50 g Puderzucker
Mark von 2 Vanilleschoten
300 g Sahne
4 EL Kirschwasser
100 ml Kirschsafft
30 g Zucker
Schale von $\frac{1}{4}$ unbehandelter Orange
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
300 g entsteinte und halbierte Süßkirschen (eingelegt, Glas)



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben. Alles zu einer hell-schaumigen Masse rühren. Sahne steif schlagen. 1 EL Kirschwasser erwärmen, den Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und im Kirschwasser auflösen. Kirschwasser vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. $\frac{1}{3}$ der Sahne mit einem Schneebesen unterrühren. Die übrige Sahne vorsichtig unterheben. Die Crème in 4 Portionsförmchen (ca. 175 ml Inhalt) füllen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden (oder über Nacht) fest werden lassen.

Für das Kirschragout Saft, Zucker und Vanillemark aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Orangenschale und 3 EL Kirschwasser zugeben und etwas abkühlen lassen. Kirschen unter die lauwarme Flüssigkeit geben und etwa 1 Stunde marinieren.

Zum Servieren einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Förmchen bis zum oberen Rand darin eintauchen. Die Bayrisch Creme auf Teller stürzen und mit dem Kirschragout anrichten.

Pro Portion: 442 kcal / 1847 kJ
35 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 28 g Fett