

## Kirschen mit Marzipan-Schaum

### Für 2 Personen

|                          |             |                        |
|--------------------------|-------------|------------------------|
| 250 g Süßkirschen        | 1 Zitrone   | 2 EL Johannisbeergelee |
| 50 g Marzipan            | 80 g Zucker | 150 ml Schlagsahne     |
| 80 ml trockener Weißwein | 20 g Zucker | Mandelblättchen        |

Die Kirschen waschen und entsteinen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kirschen mit 40 Gramm Zucker, dem Johannisbeergelee und 100 Milliliter Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Kirschen zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Mit einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen. Das Marzipan klein schneiden, mit dem Weißwein, 40 Gramm Zucker und dem restlichen Zitronensaft in eine hohe Rührschüssel geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Für 20 Minuten kühl stellen. Anschließend die Sahne nach und nach mit einem Handrührgerät unter die Kalte Marzipanmasse schlagen, bis eine cremige, schaumige Masse entsteht. Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten, nach Belieben mit Zucker. Die Kirschen auf mehrere Dessertgläser verteilen, den Schaum darauf geben, mit den Mandelblättchen bestreuen und servieren.

Jochen Brückner am 13. Januar 2011