

Haselnuss-Savarins mit Portwein-Kirschen

Für zwei Personen

1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Limette	150 g entsteinte Kirschen
2 Eier	35 g gemahlene Haselnüsse	1 Vanilleschote
1 EL flüssiger Honig	1 EL Mehl	1 EL Speisestärke
30 g Zucker	10 g Puderzucker	75 ml Portwein
75 ml Kirschsafft	150 ml Sahne	

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und abgeriebener Zitronen- und Limettenschale in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Einen halben Esslöffel Mehl und einen halben Esslöffel Speisestärke sowie die Nüsse und zerlassene Butter unterheben. Die Masse in die Savarin-Form einfüllen und circa zehn Minuten backen. In einer Pfanne den Honig aufschäumen, das Mark aus der Vanilleschote, abgeriebene Limettenschale zugeben und mit dem Portwein und dem Kirschsafft ablöschen. Den Sud circa drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Sud damit binden. Die Kirschen zufügen und beiseite stellen. Den Savarin auf einen mit Puderzucker bestäubten Teller geben und mit den Portweinkirschen garnieren und servieren.

Andreas Arenz am 23. Mai 2013