

# Nougat-Pfeffer-Strudel mit Sauerkirschen, Vanille-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

4 Blätter Strudelteig, à 10x10 cm    4 Nougatpralinen    2 EL Butter  
1 TL schwarzer Pfeffer

**Für die Sauerkirschen:**

300 g Sauerkirschen (TK)    200 ml trockener Rotwein    150 ml Sahne  
6 EL Puderzucker    1 TL Weizenstärke

**Für den Vanille-Schaum:**

150 ml Milch    1 Vanilleschote    1 EL Zucker

**Für die Garnitur:**

1 Bund Minze

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter für den Strudel schmelzen. Den Strudelteig mit der zerlassenen Butter einstreichen. Die Nougatpralinen mit dem Pfeffer bestreuen und in die Mitte der Strudelquadrate setzen. Den Strudelteig zu kleinen Säckchen zusammenfalten und auf einem mit Backpapier belegten Blech 14 Minuten backen.

Für den Vanille-Milchschaum die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, den Zucker und das Vanillemark aufkochen. Anschließend acht Minuten ziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen.

Für das Sauerkirschkompott drei Esslöffel Puderzucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen, mit der Weizenstärke sämig binden und abkühlen lassen. Sechs Esslöffel gefrorene Sauerkirschen leicht auftauen lassen, im noch leicht gefrorenem Zustand klein schneiden und dem Rotwein beifügen.

Für das Eis die gefrorenen Sauerkirschen mit drei Esslöffel Puderzucker und der Sahne zu einem cremigen Eis pürieren.

Den kleinen Nougat-Pfeffer-Strudel mit dem Sauerkirscheis, dem Sauerkirschkompott und dem Vanille-Milchschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Reich am 09. Juli 2015