

Îles flottante mit Kirsch-Füllung und Minz-Schaum

Für zwei Personen

Für die Îles flottantes:

4 Eier, nur das Eiweiß 1 TL Zucker Butter

Für die Kirsch-Füllung:

200 g Kirschen $\frac{1}{2}$ Limette 1 Spritzer Kirschwasser

1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für den Minz-Schaum:

200 ml Schlagsahne 1 g Lecithinpulver 1 Spritzer Minzsirup

1 Bund Minze

Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Für die Îles flottantes Eier trennen. Eiweiße schaumig schlagen. Zucker zugeben. Für die Kirsch-Füllung Kirschen waschen, trockentupfen, entsteinen, Stiele entfernen. Kirschen mit Kirschwasser, einer Prise Salz, Zucker, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft pürieren und durch ein Sieb streichen.

Servierringe mit Butter einfetten. Eiweiß in einen Spritzbeutel geben, in Servierringe spritzen, mittig eine Mulde frei lassen und mit der Kirsch-Flüssigkeit befüllen. Restliches Eiweiß darüber geben und glatt streichen. Für 8 bis 9 Minuten bei 90 Grad in den Ofen geben.

Für den Minz-Schaum Minze abbrausen, trockenwedeln und mit der Sahne aufkochen. Beiseite stellen und ziehen lassen. Minze herausnehmen. Sahne mit Minzsirup und Lecithinpulver aufschäumen, bis ein Schaum entsteht.

Îles flottantes aus dem Ofen nehmen und mittig auf Tellern platzieren. Servierring entfernen. Mit Minz-Schaum anrichten und servieren.

Alexandre Bidault am 02. Juni 2016