

Bayrisch Creme mit Kirsch-Ragout

Für 4 Personen

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 $\frac{1}{4}$ unbeh. Orange
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote	300 g Süßkirschen (Glas)	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben. Alles zu einer hellschaumigen 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 lauwarne 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 Crème auf Teller stürzen und mit dem Kirschragout anrichten.

Frank Buchholz am 11. März 2013