

# Schwarzwälder Kirsch 2.0

## Für zwei Personen

### Für das Kirschwasser-Espuma:

500 g Sahne 2 Blätter Gelatine 4 cl Kirschwasser

150 g Puderzucker

### Für die Schokoladenmousse:

200 g Kuvertüre 200 g Sahne 500 g Sahne  
2 cl Kirschwasser 4 cl Rum 2 Blatt Gelatine

### Für die ausgebackenen Kirschen:

6 Kirschen 3 Eier 200 ml Milch  
2 cl Kirschwasser 300 g Mehl 2 EL Marzipanrohmasse  
1 TL Zucker neutrales Öl

### Für die Garnitur:

Biskuit-Brösel

Öl in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Gelatine in einem Topf Wasser einweichen.

Für das Espuma das Kirschwasser in einem Topf erhitzen. Zwei Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken, hineingeben und auflösen lassen. Mit Sahne vermengen und Puderzucker hinzugeben. Espuma umrühren und in Espuma-Flasche abfüllen. Mit zwei CO2-Kapseln versetzen und kalt stellen.

Für die gefüllten Kirschen diese entsteinen, ohne den Stiel zu entfernen. Kirschwasser über die Marzipanmasse träufeln. Aus beträufeltem Marzipan kleine Kugeln formen und damit die entsteinen Kirschen befüllen.

Für die Schokomousse Kuvertüre in einem Topf über einem Wasserbad erhitzen. Sahne und Kirschwasser hinzugeben und unterrühren. Rum aufsetzen. Zwei Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken, hinzugeben und auflösen lassen. Zur Schoko-Sahne-Masse hinzugeben, vermengen und alles abkühlen lassen.

Anschließend 500 Gramm Sahne steif schlagen. Zwei Drittel der geschlagenen Sahne zur Schokomousse geben und gut verrühren. Das letzte Drittel der Sahne hinzugeben, dieses aber nur vorsichtig unterheben, damit die fluffige Konsistenz der Sahne nicht verloren geht. Die Schokomousse anschließend kalt stellen.

Für die ausgebackenen Kirschen einen Teig herstellen. Dafür zwei Eier in einer Schüssel verquirlen. Mehl sieben und mit Eiern vermengen. Zucker und Milch dazugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Ein Ei trennen, das Eiweiß steif schlagen und Eischnee unter die Teigmasse heben. Gefüllte Kirschen am Stiel durch den Teig ziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Die Schokomousse in Form einer Nocke auf Tellern anrichten. Ausgebackene Kirschen und Biskuit-Brösel dazugeben, Kirschwasser-Espuma darauf sprühen und servieren.

Nelson Müller am 26. August 2016