

Heiße Kirschen mit Vanille-Eis

Für vier Personen

Thymiankirschen mit Orangen:

1 Orange, unbehandelt	125 g Zucker	200 g Sauerkirschen
1 Zweig Thymian	1 Schote Vanille	Kirschsafft
Speisestärke		

Balsamico-Karamell:

50 g Zucker	40 ml Balsamicoessig	
-------------	----------------------	--

Eis:

200 ml Vollmilch	0,5 Tonkabohne	1 Schote Vanille
4 Eier	25 g Zucker	50 g Honig
300 ml Sahne		

Schokoladenkuchen:

90 g Bitterschokolade, 70%	50 ml Olivenöl	30 g Butter
30 g Mehl	0,5 TL Thymian, fein gehackt	1 Prise Meersalz
30 g Zucker, feinsten	2 Eier	

Hippen:

1 Pck. Filoteig	Öl	Puderzucker
-----------------	----	-------------

Spinnzucker:

200 g Zucker

Anrichten:

2 Zweige Thymian, frisch	Puderzucker	
--------------------------	-------------	--

Thymiankirschen mit Orangen::

Die Schale der Orange abreiben und das Fruchtfleisch filetieren. Den Zucker karamellisieren und mit dem Sauerkirschsafft nach und nach ablöschen. Den Thymian zugeben und kurz aufkochen. Zuerst Kirschen und dann die Orangenfilets- und Abrieb und die aufgeschlitzte Vanilleschote zugeben. Falls gewünscht kann man den Saft auch gerne mit etwas kaltem Kirschsafft und angerührter Speisestärke vor der Zugabe der Orangenfilets abbinden.

Balsamico-Karamell:

Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und nach und nach mit circa 40 Milliliter Balsamicoessig ablöschen. Die Menge je nach gewünschter Soßenkonsistenz variieren.

Eis:

Die Milch mit fein geraspelter Tonkabohne und Vanillemark aufkochen. Eigelb mit Zucker und Honig schaumig rühren, Milch zugießen dann alles im Wasserbad zur Rose abziehen. Die Sahne zugeben, in der Eismaschine frieren. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Schokoladenkuchen:

Bitterschokolade mit Olivenöl und Butter im Wasserbad schmelzen. Mehl mit Thymian fein gehackt und Meersalz mischen und unter die Schokoladenmasse rühren ohne die Masse schaumig zu rühren. Zucker mit Eiern zu einem stabilen Schaum schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Die Masse zum Beispiel in gefettete und gezuckerte Espressotassen oder Silikonförmchen gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen circa acht bis zehn Minuten backen. Eine Minute auskühlen lassen dann ausformen.

Hippen:

Den Filoteig in Quadrate von circa zehn mal zehn Zentimeter schneiden und in 160 Grad heißem Öl ausbacken, auf Küchenpapier geben, leicht mit Puderzucker absieben.

Spinnzucker:

Zucker nach und nach in der Pfanne goldgelb karamellisieren sofort auf honigartige Konsistenz abkühlen. Dann mit einer Gabel oder einem abgesägten Schneebesen Fäden herausziehen und zu einem Knäuel rollen.

Anrichten:

Die Kirschen auf einem Teller anrichten und mit Balsamicokaramell umspinnen. Ein Filoteigblatt auf die Kirschen legen, eine Nocke Eis darauf geben, das Karamellknäuel oben auf das Eis setzen und mit einem mit Puderzucker abgeseibten Thymianzweig dekorieren.

Bernd Siefert am 02. März 2012