

Zitronen-Creme mit Portwein-Kirschen

Für 4 Personen

500 ml Bio-Sahne (32%)	2 saftige Bio Zitronen	120 g Zucker
Prise Salz	250 g Sauerkirschen (TK)	0,1 l Portwein
2 EL Rohrzucker	4 Pimentkörner	1 Zimtstange
1 TL Speisestärke	frische Minze	

Sahne 10 Minuten mit einem Stück Zitronenschale einkochen.

Zitronensaft und Zucker erhitzen, bis sich dieser aufgelöst hat, dann in die noch kochende Sahne unterrühren, den Abrieb von der zweiten Zitrone dazugeben, kurz ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.

Anschließend in Dessertgläser oder eine Schüssel füllen, auf Zimmertemperatur abkühlen, dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

In einem Stieltopf den Zucker schmelzen lassen, mit dem Portwein ablöschen, dann die Kirschen, Piment und Zimtstange dazugeben, alles kurz einkochen lassen, bis sich das Karamell wieder aufgelöst hat. Bei Bedarf mit etwas aufgelöster Stärke abbinden.

Kirschen zusammen mit der Zitronencreme servieren.

Björn Freitag am 03. April 2021