

Schoko-Becher mit Kirschen und Espresso mit Eis

Für 6 Personen

Schokobecher:

200 g Sauerkirschen	2.5 EL Zucker	1 Sternanis
1 Stange Zimt	0.5 Vanille-Stange	1 EL Balsamico-Essig
1 EL Portwein	1 Glas Schokoladencreme	150 ml Sahne
0.25 l Espresso	6 Kugeln Vanille-Eis	0.5 Tafel Edelbitterschokolade

Espresso mit Eis:

6 Tassen Espresso	6 EL Sahne	6 Kugeln Vanille-Eis
-------------------	------------	----------------------

Schokolade

Schokobecher:

Kirschsaft und Früchte trennen. 2 EL Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Den Kirschsaft hinzugießen und aufkochen lassen.

Zimt, Sternanis und die Vanille-Schote dazugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und die Kirschen hinzufügen. Sie sollten mindestens 30 Minuten ohne zu kochen - im Sud ziehen. Zum Schluss Balsamico-Essig und Portwein unterrühren.

Den Espresso kochen. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.

Die Innenränder von halbhohen Gläsern mit der Schokoladencreme ausstreichen. 1 Kugel Eis, etwas Sahne und 1 EL Kirschen mit Sud hineingeben. Etwas ausgekühlten Espresso hinzufügen und alles mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Espresso mit Eis:

Je eine Eiskugel und etwas Sahne in Tassen füllen. Den Espresso um das Eis gießen. Geraspelte Schokolade darübergeben und sofort servieren.

Rainer Sass am 21. Dezember 2019