Sauerkirsch-Curd



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Zutaten:
4 Eier
200 g Zucker
200 g Sauerkirschen
150 g Butter
1 TL Zitronenzucker (selbst gemacht aus Zucker und Zitronenschalen)

Zubereitung:
Eier verquirlen, Sauerkirschen entkernen und pürieren. Eine tolle Farbe…

Kirschpüree mit Zucker in der CC aufkochen. (Intervall Stufe 2, Flexielement)
Dann Temperatur auf 80 Grad reduzieren.

Eier mit 2 kleinen Kellen von der Kirschmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10

min. auf Stufe 1 (zwischendurch mal kurzfristig auf Stufe 3) weiterrühren bis eine dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren. Bei unter 50 Grad Kessel abnehmen und Creme in Gläser füllen.

Schokoladenravioli mit heißen Kirschen

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:
Ganache:
200g Halbbitter Kuvertüre
50ml Sahne

Kompott:
250g Sauerkirschen
60g Zucker
40ml Rotwein
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Zimt
1 EL Speisestärke

Vanillesauce:
6 Eigelbe
100g Zucker
½ Ltr. Milch
½ aufgeschlitzte Vanilleschote

Teig:
250g Mehl
100g Kakaopulver
4 Eigelb
30g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote

Füllung:
80g Puderzucker
200g Marzipanrohmasse
4cl Cointreau
Außerdem:
1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für die Ganache die Kuvertüre zerkleinern. Die Sahne in dem CCKessel aufkochen und die Kuvertüre darin bei ständigem Rühren auflösen (Flexi). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Kompott die Kirschen waschen und entkernen. 80ml Wasser mit dem Zucker, dem Rotwein und den Gewürzen aufkochen, die Hitze reduzieren und die Kirschen darin 3-4 min. dünsten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, das Kompott damit binden und beiseite stellen.

3. Für die Sauce die Eigelbe und den Zucker mit dem Ballonschneebesen so lange cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Schote herausnehmen, das anhaftende Mark in die Milch geben.

4. Die Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse rühren. In einer Kasserolle unter ständigem rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig wird(80 Grad), sie darf jedoch nicht kochen. Sofort durch ein Sieb streichen und bei Seite stellen. Das Eigelb darf auf keinen Fall abbinden!

5. Für den Teig Mehl und Kakaopulver sieben. Mit Eiern,

Puderzucker und Vanillemark zu einem glatten Teig kneten (Knethaken). In Folie einwickeln und 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.

6. Das Marzipan mit dem Puderzucker und dem Cointreau verkneten (Flexi). Die Ganache Creme steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank legen.

7. Den Teig zu Streifen von 15×50 cm ausrollen (Pastawalze). Mit einem Teigrädchen Rechtecke von 5x5cm ausradeln. Jeweils etwas Marzipanmasse und Ganache darauf setzen.. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenschlagen. Die Ränder festandrücken.

8. Die Ravioli in kochendem Wasser mit etwas Zucker etwa 4 min. garen, herausheben und abtropfen lassen. Die Vanillesauce auf einen Teller verteilen. Die Ravioli und die Kirschen neben dem Saucenspiegel anrichten.

Früchte-Quark



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten: (für 4-6 Portionen)
500 g Quark 40%
100 g Zucker (kann auch etwas weniger sein)
1 Glas Sauerkirschen oder frische Früchte
Mark einer 1/2 Vanilleschote
2 Eier (frisch !!)
1/2 Zitrone
200 ml süße Sahne

Zubereitung:
Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Sahne mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel Quark, Eier, restlichen Zucker, Saft der halben Zitrone und das Mark der Vanilleschote gut durchrühren. Danach die Sahne unter die Quarkmasse heben.

Sauerkirschen auf 4-6 Schälchen verteilen, 4-6 Früchte zur Deko bei seitelegen. Quarkmasse auf die Kirschen im Schälchen füllen und mit Deko-Kirsche verzieren.

Vor dem Verzehr ca 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.