



# FEINHEIMISCH

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

*FEINHEIMISCH - Rezept des Monats*

*Gunnar Hesse*

*Seeblick \*\*\*\* Genuss und Spa Resort Amrum*

## **Gebackene Kirschen**

*[ Gut Basthorster Kirsch-Sabayone | Amrumer Salbei & Fichtenrahmeis ]*



**Zutaten (für ca 4 Personen je nachdem, wie viel Kirschen man essen möchte ☺):**

### **Für das Eis**

- 250ml Milch
- 250 ml Sahne
- 5 Eier ( davon nur das Eigelb )
- 110 g Zucker
- Nach Geschmack junge Fichtenkeime und junge Salbeiblätter

### **Zubereitung Eis**

Milch & Sahne aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. und die kochend heiße Milch & Sahnemasse unter ständigem Schlagen zu den Eigelben geben.

Auf dem Wasserbad cremig, schaumig aufschlagen bis der Rücken eines Holzlöffels dick überzogen wird (zur Rose abziehen 70°C).

Nun die jungen Salbei- und Fichtentriebe schneiden und in die heiße Masse geben und mixen.

Wenn man im Eis feine stücke haben möchte so lassen ansonsten die Masse durch ein Sieb passieren und kaltstellen. Wenn die Masse kalt ist in der Eismaschine gefrieren lassen.

Im Tiefkühler bei -14°C lagern, wenn es zu fest geworden ist einfach etwas vor dem Anrichten in den Kühlschrank zum temperieren stellen.

### **Für die Kirschen**

- 40 große, süße Kirschen
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 110 ml Weißwein
- 1 EL Öl
- ½ Prise Salz
- 20 g Zucker
- 60 g Marzipan zum Füllen
- 600 ml Fett zum Frittieren
- Zimt & Zucker zum wälzen

### **Zubereitung Kirschen**

Die Kirschen waschen und gut abtropfen lassen, nun ganz vorsichtig mit einer spitzen Zange den Kern entfernen ohne dass der Stiel ab geht. Nun Anstelle des Kernes eine kleine Kugel aus Marzipan einstecken und gut fest drücken. Kirschen nun auf einem Tuch lagern das der Saft der raus läuft die Kirschen nicht matschig macht. Für den Ausbackteig die Eier trennen, das Mehl mit dem Wein, dem Öl, den Eigelben verrühren. Das Eiweiß mit Salz, Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Nun die Kirschen melieren und an den Stielen in den Backteig tauchen.

Das Frittierfett auf 160°C erhitzen und die Kirschen darin goldbraun ausbacken.

Herausnehmen und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. In Zimt und Zucker wälzen und heiß servieren.

### **Für die Sabayone**

- 2 EL Wasser
- 2 EL Kirschsafft
- 1 EL Kirschbrand aus der Feingeisterei Gut Basthorst
- 2 EL Puderzucker
- —2 Eigelb

### **Zubereitung Sabayone**

Unter ständigem Rühren über dem heißen Wasserbad zu einem dicklichen Schaum aufschlagen.

**Guten Appetit Ihr Gunnar Hesse**