



Kochen mit Kirschen

Mit Rezepten von Mario Kotaska

Schneller Kaiserschmarrn mit Kirschenröster

Zutaten (für vier Portionen):

Kirschenröster (Kompott-Variante)

500 g frische Süß- oder Sauerkirschen
100 ml Kirschsafft
70 g Zucker
1 EL Vanillezucker
½ EL Abrieb einer Bio-Zitrone (unbehandelt)
½ Zimtstange
½ EL Speisestärke (in etwas Wasser angerührt)

Kaiserschmarrn

170 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
300 ml Milch
4 Eier
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Bio-Zitrone (unbehandelt)
Prise Salz
60 g Butter

Sowie

4 EL Puderzucker

Zubereitung (circa 45 Minuten):

Für den „Kirschenröster“ die Kirschen gründlich waschen, entstielen, entkernen und halbieren. Die Kirschen in eine ofenfeste Form geben und mit Zucker, Vanillezucker, Kirschsafft, Zitronenabrieb und Zimt vorsichtig verrühren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa zehn bis 15 Minuten - je nach gewünschter Konsistenz - weich garen lassen. (Alternativ in der Heißluftfritteuse: bei 140 Grad etwa fünf bis zehn Minuten)



Die Zimtstange entfernen und den Sud durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Mit der angerührten Speisestärke binden, kurz aufkochen lassen und über die Kirschen geben. Vorsichtig verrühren, beiseitestellen und abkühlen lassen.

Für den Kaiserschmarrn die Eier in Eiklar und Eigelbe trennen. Die Milch mit Vanillezucker und dem Abrieb einer Zitrone verrühren. Das Mehl hineinsieben und die Eigelbe dazugeben. Das Eiklar mit Salz und etwa der Hälfte des Zuckers aufschlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. Den Eischnee in drei Teilen nacheinander vorsichtig unter die Mehl-Milch-Eigelb-Masse heben.

In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, den Teig hineingießen und kurz stocken lassen. Dann nach und nach mit einem Pfannenwender den Teig stückweise umdrehen. Die Stücke sollten beim Umdrehen nicht übereinandergelegt werden. Wenn alle Teile von beiden Seiten goldbraun sind, den restlichen Zucker von oben dünn in die Pfanne rieseln lassen. Die Teilstücke wenden und kurz mitbacken lassen, bis der Zucker etwas karamellisiert ist und eine knusprige Schicht entsteht.

Den Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten, den Kirschenröster darüber geben und mit Puderzucker bestäuben. Optional zusätzlich mit ganzen (entsteinten) Kirschen garnieren.

Nährwerte pro Portion:

740 kcal – 21 g Fett – 17 g Eiweiß – 120 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.



Panierter Ziegenkäse mit Kirsch-Chutney

Zutaten (für sechs Portionen):

Panierter Ziegenkäse

600 g Ziegenkäse (Rollen)
100 g Semmelbrösel
1 EL Thymian, gehackt
1 EL Rosmarin, gehackt
2 EL Parmesan, gerieben
80 g gemahlene Haselnüsse
½ Bio-Zitrone (Abrieb)
2 Eier
70 g Mehl
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer

Kirsch-Chutney

400 g Süßkirschen (entsteint)
1 rote Zwiebel
1 EL Zucker
4 EL dunkler Balsamico-Essig
50 ml Kirschsafte
1-2 Knoblauchzehen (je nach Geschmack)
1 Stück Ingwer (daumengroß)
½ rote Chilischote
1 Thymianzweig
½ Zimtstange
2 EL raffiniertes Rapsöl
Salz, Pfeffer

Salat und Dressing

2 mittelgroße Kopfsalate
1 Schalotte
3 EL kaltgepresstes Olivenöl
1 EL weißer Balsamico
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer

20 g gehackte Kürbiskerne als Garnitur



Zubereitung (circa 60 Minuten):

Für das Kirsch-Chutney die Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und halbieren. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in raffiniertem Rapsöl glasig anschwitzen. Knoblauch und Ingwer fein reiben, die Chilischote in kleine Ringe schneiden und alles mit den Kirschen zu den Zwiebeln geben. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen, dann mit Balsamico und Kirschsaft ablöschen. Den Thymianzweig und die halbe Zimtstange hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis eine marmeladenähnliche Konsistenz entstanden ist. Vor dem Servieren Thymian und Zimt entfernen.

Den Blattsalat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Für das Dressing die Schalotten fein würfeln, mit Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blattsalat mit dem Dressing marinieren.

Für die Panierung des Ziegenkäses das Mehl in einen flachen Teller geben. Semmelbrösel, Thymian, Rosmarin, Zitronenabrieb und Parmesan in einem zweiten, tiefen Teller verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem dritten, tiefen Teller verquirlen.

Die Käserollen direkt aus dem Kühlschrank zunächst in Mehl wenden - überschüssiges dabei abklopfen - dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Kräutern wälzen. Die Rollen bis zum Braten wieder kühl stellen oder direkt im Anschluss in einer Pfanne goldbraun ausbacken.

Den Salat auf Tellern anrichten. Die Ziegenkäserollen in Taler schneiden oder als halbe Rollen auf den Salat setzen. Das Kirsch-Chutney großzügig darauf verteilen und nach Belieben mit gehackten Kürbiskernen garnieren.

Nährwerte pro Portion:

745 kcal – 50 g Fett – 30 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Käse kann tierisches Lab enthalten.