



Warme Schokoladenplätzchen mit Bourbon-Vanille-Eis, heißer Mandel-Kirschsaucе und Schlagsahne

Ein Dessert zum weihnachtlichen Festtagsbraten, dass natürlich auch an anderen Wintertagen mehr als vorzüglich mundet.

6 Personen

ZUTATEN:

SCHOKOLADENPLÄTZCHEN:

300 g Zartbitter-Schokolade
 50 g Mocca-Sahne-Schokolade
 50 g Butter
 3 Eier (M)
 100 g Zucker
 3 EL Milch
 120 g Mehl
 1 TL Backpulver
 100 g Mandeln (gemahlen)
 50 g Zucker
 50 g Puderzucker

KIRSCHSAUCE:

100 g abgetropfte Sauerkirschen (Konserve)
 150 ml Sauerkirchsafft (aus der Konserve)
 1 EL Vanillezucker
 100 ml Rotwein
 1 cm Zimtstange
 1 EL Amaretto
 1 TL Stärkemehl
 30 kandierte Amarenakirschen in Sirup (Konserve)
 120 ml Cognac oder Weinbrand

DES WEITEREN:

6 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis (selbst gemacht oder sehr gute Handelsware)
 Schlagsahne
 Schokoladenraspel
 Minzeblättchen

AM VORTAG: frische Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, pellen und über Nacht abtrocknen lassen. – Amarenakirschen in Cognac einlegen und über Nacht darin marinieren. – Die Kirschsaucе kann auch am Vortag vorbereitet werden.

1 KIRSCHSAUCE: In einem Topf den Vanillezucker bei mittlerer Hitze hellgelb karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Rühren, bis sich das Karamell vom Topf gelöst hat und den Rotwein bis auf etwa einem Esslöffel sirupartig einkochen.

Die Kirschen im Mixer pürieren. Den Kirschsafft und die pürierten Kirschen sowie das Stück Zimtstange zufügen und alles bei mittlerer Hitze sanft köchelnd auf ca. 100 ml reduzieren. Die Dessert-Sauce mit 1 TL in kaltem Wasser angerührtem Stärkemehl leicht binden.

Zimtstange aus der Sauce entfernen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, einen Esslöffel Amarena-Kirschsirup unterrühren, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Anrichten nochmals behutsam erhitzen und mit Amaretto aromatisieren.

2 SCHOKOLADENPLÄTZCHEN: Backofen auf 190 °C vorheizen. Mandeln im Universalzerkleinerer sehr fein hacken. – Butter und Schokolade zusammen in einem Topf schmelzen lassen. Eier und Zucker 5 Minuten mit dem Handmixer aufschlagen. Eier-Zucker-Mischung unter die Schokolade heben, in der Reihenfolge Milch, Mehl, Backpulver und zuletzt die Mandeln dazu geben.

Masse im Kühlschrank fest werden lassen. Schälchen von Zucker und Puderzucker bereit stellen. Aus dem Teig Kugeln von ca. 4 cm Durchmesser formen. Kugeln in Zucker und danach im Puderzucker wälzen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 8 – 10 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

3 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf Dessertteller von links nach rechts je Dessert 2 warme Schokoladenplätzchen, dann eine Kugel Vanille-Eis geben und rechts mit einem Espuma Schlagsahne-Häubchen aufspritzen. Halb über das Eis einen Esslöffel Kirschsauce geben und 5 marinierte Amarenakirschen anlegen. Das Eis mit Minzeblättchen verzieren und über die Schlagsahne Schokoladenraspel geben. – Mit einem kleinen Gläschen Marinade von den marinierten Amarenakirschen servieren.

4 WEINEMPFEHLUNG: Gérard Bertrand Rivesaltes 1997 – ein Vin Doux Naturel Rouge, Cuvée aus Grenache und Carignan aus dem Roussillon. - Fruchtige Noten wie Rosinen, Pflaumen und Kirschen treffen auf rauchige Noten von Kaffee, Schokolade, Nüssen und Karamell. Im Geschmack saftig, dicht und fruchtig.

ANMERKUNG: Die Umsetzung des Rezepts entstand in Teamwork: Für die Schokoladenplätzchen zeichnete Madam, während die Zubereitung der Dessert-Sauce und das Arrangement dem Autor oblag. Das Vanilleeis wurde freundlichst nach Errichtung eines Obolus vom Supermarkt zur Verfügung gestellt.