

Schwarzbrot-Auflauf mit Kirsch-Ragout

 happy-mahlzeit.com/2020/02/26/schwarzbrot-auflauf-mit-kirsch-ragout/

- 75 g sehr trockene Schwarzbrot-bzw. Roggenmisch-Brösel
- 60 ml Rotwein
- 75 g Butter
- 75 g Puderzucker
- 5 EL gemahlene Nüsse
- ½ TL Vanillezucker
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Orangenschale
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- Butter und Zucker für die Förmchen
- 300 g Kirschen
- 200 ml Kirschsafte
- 200 ml Portwein
- 150 ml Crème de Cassis
- ½ Vanilleschote
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- Saft von je 1 Orange und Zitrone
- 1 EL Honig

Die Kirschen putzen, waschen und entsteinen. Die Kirschkernne mit dem Kirschsafte, Portwein und Crème de Cassis aufkochen. Die Vanilleschote dazugeben. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.

Das Puddingpulver mit dem Orangen- und Zitronensaft verrühren und den Kirschkernefond damit binden. Mit Honig süßen. Den Fond durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und lauwarm abkühlen lassen. Die Kirschen hineinlegen und bis zum Servieren ziehen lassen.

4 Souffléförmchen à ca. 8 cm Ø mit Butter einfetten, mit Zucker ausstreuen und kühl stellen.

Die Schwarzbrotbrösel in eine Schüssel geben, mit dem Wein übergießen und ziehen lassen.

Die Butter mit dem Puderzucker und Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen. Die aufgeweichten Brotbrösel, Nüsse, Orangenschale, den Vanillezucker und Zimt unterrühren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eiweiße zu cremigem Schnee schlagen, mit dem Schneebesen unter die Masse heben und in die Souffléförmchen verteilen. Förmchen in ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser angießen, dass sie zu 2/3 im Wasser stehen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.

Die Aufläufe aus dem Ofen nehmen, auf Teller stürzen und mit dem Kirsch-Ragout servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 17.3.2013