

Nelson Müller: Schwarzwälder Kirsch 2.0

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/14/nelson-müller-schwarzwälder-kirsch-2-0

Zutaten für 2 Personen

Für das Kirschwasser-Espuma:

- 500 g Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- 4 cl Kirschwasser
- 150 g Puderzucker

Für die Schokoladen-Mousse:

- 200 g Kuvertüre
- 200 g Sahne
- 500 g Sahne
- 2 cl Kirschwasser
- 4 cl Rum
- 2 Blatt Gelatine

Für die ausgebackenen Kirschen:

- 6 Kirschen
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 2 cl Kirschwasser
- 300 g Mehl
- 2 EL Marzipanrohmasse
- 1 TL Zucker
- Neutrales Öl zum Ausbacken

Für die Garnitur:

Biskuit-Brösel

Zubereitung:

Öl in einer Fritteuse auf 160°C erhitzen. Die Gelatine in einem Topf Wasser einweichen.

Für das Espuma das Kirschwasser in einem Topf erhitzen. 2 Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken, hineingeben und auflösen lassen. Mit Sahne vermengen und Puderzucker hinzugeben. Das Espuma umrühren und in Espuma-Flasche abfüllen. Mit zwei CO2-Kapseln versetzen und kalt stellen.

Die Kirschen entsteinen, ohne den Stiel zu entfernen. Kirschwasser über die Marzipanmasse träufeln. Aus dem beträufeltem Marzipan kleine Kugeln formen und damit die entsteineten Kirschen befüllen.

Für die Schoko-Mousse Kuvertüre in einem Topf über einem Wasserbad erhitzen. Sahne und Kirschwasser hinzugeben und unterrühren. Rum aufsetzen. 2 Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken, hinzugeben, auflösen lassen, zur Schoko-Sahne-Masse hinzugeben, vermengen und alles abkühlen lassen. Anschließend 500 g Sahne steif schlagen. 2/3 der geschlagenen Sahne zur Schoko-Mousse geben und gut verrühren. Das letzte Drittel der Sahne hinzugeben, dieses aber nur vorsichtig unterheben, damit die fluffige Konsistenz der Sahne nicht verloren geht. Die Schoko-Mousse kalt stellen.

Für die ausgebackenen Kirschen einen Teig herstellen. Dafür 2 Eier in einer Schüssel verquirlen. Mehl sieben und mit den Eiern vermengen. Zucker und Milch dazugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. 1 Ei trennen, das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter die Teigmasse heben. Die gefüllten Kirschen am Stiel durch den Teig ziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Die Schoko-Mousse in Form einer Nocke auf Tellern anrichten. Ausgebackene Kirschen und Biskuit-Brösel dazugeben, Kirschwasser-Espuma darauf sprühen und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. August 2016

Episode: Finale / Zusatz-Rezept