

Johann Lafer | Haselnuss-Savarins mit Portwein-Kirschen

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- Salz
- 1 EL Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Butter
- 300 g Kirschen, ersatzweise Schattenmorellen aus dem Glas
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Limette, unbehandelt
- 3 EL Honig
- 150 ml roter Portwein
- 150 ml Kirschsaff
- 100 Sahne
- Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und der Zitronenschale in einer Schale schaumig rühren.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Mehl und 1 EL Speisestärke drübersieben. Die Nüsse unterheben. Butter zerlassen und vorsichtig unterrühren. Die Haselnussmasse in Savarin-Förmchen mit 7 cm Durchmesser verteilen.

Im Ofen auf mittlerer Schiene 7 – 10 Minuten backen.

Die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Honig in einer Pfanne aufschäumen. Vanillemark, Limettenschale und Limettensaft dazugeben und alles mit Portwein und Kirschsaff ablöschen. Den Sud 3 – 5 Minuten köcheln lassen. Restliche Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und den Portweinsud damit binden. Die Kirschen hinzufügen, unterrühren und das Ragout abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Savarins aus der Form stürzen und auf Teller geben. Jeweils einige Portwein-Kirschen in die Mitte setzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Sahne garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 08.11.2008