

Gelierte Brombeeren in Dornfelder an Vanilleschaum

© Joachim Brendel

Für 6 Personen

3/4 L Dornfelder, trocken
300 g Brombeeren
4 EL Zucker
1 Vanilleschote
1 St Zimtstangen
6 St Nelken
8 Blatt Gelatine
3 cl Kirschwasser
3 cl Kirschlikör
ein klein wenig schwarzer Pfeffer
Muskat aus der Mühle

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Rotwein mit Schote, Mark, Zucker, Zimt und Nelken aufkochen und 5 Minuten (Stufe 4 Elektro) weiterkochen. Aus der Mühle je eine Umdrehung schwarzen Pfeffer und Muskat zugeben. Die Gelatine 5 Minuten im kaltem Wasser einweichen. Die Brombeeren mit etwas heißem Rotwein fein pürieren, zurück zum kochenden Wein geben und kurz aufkochen. Kirschwasser und Kirschlikör einrühren und alles durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine ausdrücken und vollständig im warmen Rotwein auflösen. Alles auf sechs Förmchen (am besten Tassen) verteilen und über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

Für die Sauce:

1/4 L Sahne, süß
1/4 L Milch
160 g Zucker
2 St Vanilleschoten
6 St Eigelb
2 St Eier
2 cl Cointreau
6 – 12 Minzeblättchen
50 g Mandelblättchen, geröstet



Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Schoten und Mark aufkochen. 80 g Zucker darin auflösen. Die Flüssigkeit absieben. Eigelbe und Eier schaumig aufschlagen und 80 g Zucker dabei langsam zugeben. Das unverbrauchte Eiweiß für die Baiser aufheben. Eischaum und Vanillemilch über Wasserbad gut durchschlagen, bis die Masse eindickt und gebunden ist. Dabei soll das Gefäß nicht *im* sondern *über dem* heißen Wasser hängen. Ganz zum Schluss den Cointreau einrühren. Den Vanilleschaum in diesem Fall gut gekühlt, zu anderen Gerichten aber auch lauwarm servieren.

Für das Baiser:

6 Eiweiß
350 g Zucker
1 Prise Salz
2 Pck Vanillezucker
2 EL Zitronensaft

Die aufgehobenen Eiweiß mit absolut fettfreiem Gerät steif schlagen (schnittfest). Dabei gegen Ende Zucker, Vanillezucker, Salz und den Zitronensaft einrieseln lassen. Den Eischnee zu kleinen Kegelhäufchen oder anderen Formen auf Backpapier spritzen und bei 100°C Umluft mindestens 3 – 4 Stunden backen! Ggf. noch weitere Stunden im warmen Ofen trocknen lassen.

Achtung: Zum Servieren die Tassen unmittelbar dem Kühlschrank entnehmen, mit einem Messer den Gelee ringsum lösen, dann mittig auf einen mit Puderzucker gestäubten Teller stürzen (Tassen keinesfalls erwärmen). Mit kaltem Vanilleschaum, gerösteten Mandelblättchen und Minzeblättern garnieren. Baiserstücke dazu reichen.

