

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2015

### Eierkirsch-Glacé auf Zwetschgenspiegel

Dessert von Elisabeth Mathis

Für 4 - 6 Personen

#### Eierkirsch-Glacé

- 1 Becher Schlagrahm (1,8 dl)
- 2 Beutel Rahmhalter
- 2 EL Zucker
- 1 ½ dl Eierkirsch (min. 20 Vol.%)
- 1 Ei
- 1 Vanilleschote, Mark

#### Mokkakirsch-Glacé

- 1 Becher Schlagrahm (1,8 dl)
- 2 Beutel Rahmhalter
- 2 EL Puderzucker
- 1 ½ dl Mokka-Kirsch (min. 20 Vol.%)
- 1 Ei

#### Zwetschgen-Spiegel

- 250 g Zwetschgen, entsteint, geachtelt
- 1 dl Orangensaft
- 2 dl Rotwein
- ein Schuss Portwein
- Sternanis, Zimt, Vanilleschote, Nelken

#### Garnitur

- 250 g Mascarpone
- 3 ½ dl Rahm, geschlagen
- etwas Vanille, ausgekratztes Mark
- etwas Puderzucker, nach Belieben
- kleine Meringue, nach Belieben

### Zubereitung Eierkirsch-Glacé

Für das Glacé den Schlagrahm mit dem Rahmhalter steif schlagen, dann den Zucker und den Eierkirsch darunter rühren. Das Ei teilen. Die Vanillemark mit dem Eigelb verrühren und unter die Masse mischen. Eiweiss zu Schnee schlagen, vorsichtig darunterziehen. Die Masse in eine Cakeform füllen und einige Stunden gefrieren lassen. Wer eine Eismaschine hat, gefriert das Glacé in der Maschine.

### Zubereitung Mokokirsch-Glacé

In einer Schüssel den Schlagrahm mit dem Rahmhalter steif schlagen, dann den Zucker und den Mokokirsch darunter rühren. Das Ei teilen. Das Eigelb verrühren und unter die Masse mischen. Eiweiss zu Schnee schlagen, vorsichtig darunterziehen. Die Masse in eine Cakeform füllen und einige Stunden gefrieren lassen. Wer eine Eismaschine hat, gefriert das Glacé in der Maschine.

### Zubereitung Zwetschgenspiegel

Aus Orangensaft, Rotwein, Portwein und den Gewürzen einen Sirup kochen; etwas einkochen lassen. Die Zwetschgen darin al dente kochen – aber nur gerade so lange, damit sie ihre Form behalten.

### Zubereitung Garnitur

Mascarpone mit Rahm, Vanillemark und Puderzucker (je nach gewünschter Süsse) vermischen. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben.

### Anrichten

Mit dem Sirup einen Saucenspiegel auf den Teller geben, Glacé darauf portionieren und mit den Zwetschgenspalten ergänzen. Mit dem Mascarpone-Rahm ausgarnieren. Nach Belieben eine kleine Meringue dazugeben.