

ESSEN & GENIESSEN

Kirsch-Rezepte



Kirsch-Mojito-Cocktail mit Kirschsafte, weißem Rum und Minze

Zutaten (für 2 Portionen)

120 g Süßkirschen

4 EL Kirschsafte

4 EL Limettensaft

2 EL Limejuice (Sirup)

4 EL weißer Rum

150 g crushed ice

8 Stiele Minze

100 ml Sodawasser

Zubereitung (Arbeitszeit 10 Minuten)

Kirschen entsteinen und mit Kirschsafte, Limettensaft, Lime Juice, Rum und der Hälfte vom Eis in einem Blender fein pürieren.

Je 4 Stiele Minze in zwei Gläser geben und mit einem Holzstößel im Glas andrücken. Kirsch-Mischung zugeben. Mit Sodawasser und dem restlichen Eis auffüllen und sofort servieren.

Unser Tipp: Wenn Sie kein Eis parat haben, können Sie auch tiefgefrorene Kirschen nehmen und mit den übrigen Zutaten im Blender fein pürieren. Mit etwas mehr Sodawasser (250 ml) auffüllen.

Salat mit Kirschen, Hähnchen, frischen Kräutern und Zimt

Zutaten (für 4 Portionen)

15 ml Balsamico-Essig und 4 EL Kirschsafte (oder: Byodo Kirsch-Vanille Balsam aus dem Fachhandel, z.B. Internet)

2 gekochte Hähnchenbrüste

15 Kirschen

30 g Knollensellerie

1 EL Delikatess-Mayonnaise

1 TL Saure Sahne

1 EL Kirschmarmelade

1 EL Mineralwasser

etwas Curry

etwas Zimt

etwas Meersalz

etwas frischer Pfeffer

2 Stängel frischer Koriander, fein geschnitten

1 EL Sojasauce

etwas Orangenabrieb

Zubereitung (Arbeitszeit ca. 20 Minuten)

Die gekochten Hähnchenbrüste grob würfeln. Danach die Kirschen entkernen und halbieren.

Den Knollensellerie fein in Würfel schneiden und blanchieren.

Alle restlichen Zutaten vorbereiten und alles in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Nun kann der Salat noch nach Belieben fruchtig-säuerlich abgeschmeckt werden.

Dessert mit Joghurt, Vanille und Cashew-Nüssen

Zutaten (für 3 Portionen)

200 g frische Sauerkirschen (entsteint)
120 g Cashewkerne (ungesalzen)
200 g Naturjoghurt
100 g Apfelmus
2 EL Zitronensaft
1 EL Ahornsirup
80 ml Hafermilch (oder andere ungesüßte Pflanzenmilch)
1/2 TL Vanillepulver

Zubereitung (Arbeitszeit ca. 15 Minuten)

Die Cashewkerne mehrere Stunden (am besten über Nacht) in reichlich Wasser einweichen. Cashewkerne abtropfen lassen und mit den restlichen Zutaten zusammen in ein Mixgefäß geben und mehrere Minuten mixen, bis sich die Masse verbunden hat und cremig ist.

Servieren oder in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Suppe mit Kirschen, Griesklößchen und Sahnehaube

Zutaten (für 4 Portionen)

Suppe

500 g Kirschen
400 ml Wasser
1 Zitronenschale, ungespritzt
2 EL Speisestärke
3 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

Klößchen

250 ml Milch, 0,3 %
50 g Grieß Hartweizengrieß
1 EL Zucker
1 Eigelb
1 Dose Sprühsahne

Zubereitung (Arbeitszeit ca. 40 Minuten, Ruhezeit ca. 1 Stunde)

Die Kirschen entsteinen und mit 300 ml Wasser und der Zitronenschale 6 Minuten kochen. Das restliche Wasser mit der Speisestärke verrühren und die Suppe damit binden. Die Zitronenschale aus der Suppe nehmen und Zucker und Vanillezucker zugeben. Die Suppe 30 Minuten erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Die Milch zum Kochen bringen. Den Grieß mit Zucker gemischt langsam mit dem Schneebesen einrühren und 3 Minuten kochen lassen. Die Masse von der Kochstelle nehmen und mit Eigelb legieren.

In einem flachen Topf Wasser zum Kochen bringen. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln längliche Klößchen aus der Masse formen und in dem heißen Wasser 3 Minuten garen. Die Klößchen abtropfen lassen und in die abgekühlte Suppe geben. Nach Belieben Sprühsahne darüber geben.

Marmelade Kirschen, mit Anis, Vanillezucker und Amaretto

Zutaten (für 4 Gläser à 250 ml)

80 g Walnüsse

80 g Zucker

1 kg Süßkirschen, vorbereitet

100 ml Wasser oder Kirschsafft

500 g Gelierzucker, 2:1

2 Zitronen

3 EL Amaretto

1 Prise Anis

2 EL Vanillezucker

Zubereitung (Arbeitszeit ca. 30 Minuten)

Vorab für den Nusskrokant die Walnüsse klein hacken und ohne Fett in einer beschichteten Pfanne hell anrösten. Zucker zugeben und unter Rühren hellbraun karamellisieren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen.

Die Kirschen waschen und entkernen. Insgesamt 1 kg davon in kleine Stücke schneiden und leicht zerdrücken. Dann mit Wasser oder dem Kirschsafft aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Gelierzucker und Zitronensaft unterrühren und aufkochen lassen. Noch ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und jetzt erst Anis, Vanillezucker und Amaretto und Walnusskrokant unterrühren.

Rechtzeitig Gläser und Deckel nach dem Spülen in einen großen Topf legen, heißes Wasser zugeben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Bis zum Füllen im heißen Wasser liegen lassen. Dann umgedreht auf einem Tuch abtropfen lassen.

Zum Befüllen die Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen. Die Kirschmarmelade einfüllen, die Gläser direkt verschließen, auf den Kopf stellen und nach 10 Minuten umdrehen.

Kirschauflauf

Zutaten (für 4 Personen als Dessert)

200 g Sahne

3 Eier

150 g Mehl

130 g Zucker

400 g Kirschen

1/2 Tl gemahlene Vanille

300 ml Milch

Zubereitung (Arbeitszeit ca. 20 Minuten, Backzeit ca. 1 Stunde)

Die Kirschen waschen und entsteinen. Eier mit der Sahne und dem Zucker u. Vanille schaumig schlagen, das Mehl löffelweise unterheben und zum Schluss noch die Milch unterrühren. Die Auflaufform gut ausbuttern, die Kirschen auf den Boden legen und die Teigmasse aufgießen.

Bei 150° im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen lassen (der Auflauf ist gar, wenn er in der Mitte der Form auf leichten Druck nachgibt und nicht mehr einbricht).