

# FrISChe „Knubberkirschen“ in Pinot Noir und mit Amaretto Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Das Highlight in der Kirschsaisaon

## Zutaten

- 600 g Knubberkirschen
- 1/2 l trockener Rosè oder Pinot noire aus dem Elsass
- 1/4 l Wasser
- 6cl Amaretto
- 4 cl Kirschwasser
- 12 Blatt Gelatine
- Etwas gemahlener Zimt
- 100 g Zucker
- 3 - 4 Eigelb
- 1 Stange Vanille
- 1 Zitrone
- 1/4 l Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

### Schritt2

Setzen der Terrine oder der Portionsförmchen:

### Schritt3

Zunächst die Kirschen entkernen und 2- 3 Stunden in Kirschwasser einlegen.

#### **Schritt4**

Der Gelée:

#### **Schritt5**

Das Wasser, Wein, Zucker, etwas Zimt sowie den Saft und den Abrieb einer ungespritzten Zitrone erhitzen aber nicht kochen.

#### **Schritt6**

Die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazu geben.

#### **Schritt7**

Die Kirschen in eine Terrine, Portionsförmchen oder Kuchenform schichten. Die Form mit dem Gelée aufgießen, 2 - 3 Stunden kalt stellen.

#### **Schritt8**

Der Amaretto Sabayon:

#### **Schritt9**

Die Eigelbe mit etwa 50 g Zucker und einer Prise Salz auf heißem Wasserbad aufschlagen, ausgaren bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat, Amaretto dazu geben.

#### **Schritt10**

Weiterschlagen bis eine voluminöse Konsistenz entstanden

#### **Schritt11**

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Die Terrine oder Förmchen "stürzen" und in fingerdicke Scheiben schneiden. (Ganz kurz unter heißes Wasser halten)

#### **Schritt14**

Die Dessertteller reichlich mit dem Sabayon "ausspiegeln", mit gehackten Pistazien bestreuen, je eine Scheibe oder Förmchen darauf setzen

**Rezeptart:** Sabayonen **Tags:** amaretto, kirschen, sabayon

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frische-knubberkirschen-in-pinot-noir-und-mit-amaretto->

sabayon/