

Beschwipste Brombeeren und Rosinen im Glas

Für zwei Personen

Für die Früchte:

200 g Brombeeren, frisch	100 g kalifornische Rosinen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
25 g Zucker	200 ml Brombeersaft	60 ml Whiskylikör
1 EL Akazienhonig	1 Stange Zimt	1 Vanilleschote
1 Zweig Rosmarin		

Für die Creme:

100 g Mascarpone	1 Zitrone	1 Ei
80 g Zucker	1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	1 Biskuitboden
---------------	----------------

Für die Beeren den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen bis er eine hellbraune Farbe hat.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Schale der halben Zitrone abreiben. Zusammen mit dem Vanillemark, dem Zimt, dem Akazienhonig und dem Brombeersaft zu dem Zucker geben. So lange einkochen lassen bis eine sirupartige Masse entsteht. Zwei Drittel des Sirups mit den Brombeeren vermengen. Die Rosinen und den Rosmarin klein hacken und in das verbliebene Drittel des Sirups geben. Den Sirup vom Herd nehmen und zu gleichen Teilen mit dem Whiskey abschmecken.

Für die Creme die Schale der Zitrone reiben, halbieren und auspressen. Die Mascarpone, 30 Gramm Zucker, den Vanillezucker, den Zitronensaft und die Zitronenschale mit einem Schneebesen verrühren. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und dabei langsam 50 Gramm Zucker hinzugeben. Das Eigelb kann noch anderweitig verwendet werden. Das Eiweiß unter die Mascarponecreme heben und kalt stellen.

Den Biskuitboden rund ausstechen und in Gläser geben. Die Brombeeren und die Mascarponecreme darauf verteilen.

Für die Garnitur die Minzblätter vom Zweig zupfen. Die beschwipsten Brombeeren und Rosinen im Glas auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Patrick Wassel am 10. September 2015