

Kirsch-Strudel mit Schokoladen-Eis und Chili

Für 4 Personen

Füllung:

600 g Sauerkirschen	2 cl Kirschwasser	20 g Semmelbrösel
100 g Mandeln, gemahlen	1 Ei	2 cl Mandellikör
2 cl Orangenlikör	50 g Marzipan	50 g Butter
50 g Puderzucker	1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
0,5 Vanilleschote	2 EL Zartbitterschokolade	Zimt, Salz

Strudel:

2 Strudelteigblätte	60 g Butter
---------------------	-------------

Pralinensoße:

125 g Zartbitterschokolade	125 g Haselnussnougat	250 g Sahne
2 cl Mandellikör	2 cl Cognac	1 Orange, unbehandelt
Chili		

Den Backofen vorheizen.

Füllung:

Die Kirschen absieben und mit Kirschwasser beträufeln. Die Semmelbrösel mit den Mandeln mischen und auf einem Blech im Backofen nach Sicht etwa zehn Minuten hell rösten. Dazwischen mehrmals durchrühren, damit die Nüsse gleichmäßig bräunen. Anschließend abkühlen lassen. Das Ei trennen. Das Marzipan mit dem Eigelb, Mandellikör und Orangenlikör cremig rühren. Etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Die Butter mit dem Puderzucker, jeweils einem halben Teelöffel Zitronen- und Orangenabrieb, Vanillemark, einer Prise Zimt und Salz schaumig schlagen. Das Marzipan mit dem Eiweiß hinzufügen und einige Minuten weiter schlagen. Die Kirschen mit der Marzipanmasse, der Mandel-Mischung und gehackter Zartbitterschokolade vermengen.

Strudel:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Den Strudelteig in 15 Zentimeter groß Quadrate schneiden und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Die Quadrate in die Muffinbleche legen. Ein bis zwei Esslöffel der Füllung in die Mitte setzen und die Enden übereinander schlagen. Im Backofen etwa 20 Minuten hell backen.

Pralinensoße:

Schokolade und Nougat grob würfeln. Die Sahne erhitzen und mit der Schokolade und den Nougatwürfeln zu einer glatten Soße rühren. Etwa eine Messerspitze der Orangenschale abreiben. Mit Mandellikör, Cognac, Orangenabrieb und Chili abschmecken. Die Pralinensoße auf einen Teller geben und eventuell noch etwas Vanillesoße dazu geben und ein Muster daraus machen. Die Strudelteigtaschen auf die Mitte des Tellers setzen. Etwas Puderzucker darüber streuen.

Alfons Schuhbeck am 06. Juni 2008