

Gebratener Christstollen mit Portwein-Zwetschgen

Für zwei Portionen

2 Scheiben Christstollen (je 2 cm)	1 Orange	1 Zitrone
1 Limone	1 Mandarine	2 EL Butter
250 g TK Zwetschgen	2 EL brauner Zucker	200 ml roter Portwein
200 ml Rotwein	50 ml Rum	1 Zimtstange
2 Anissterne	2 EL Speisestärke	1 Vanilleschote
250 ml Milch	1 Prise Zucker	200 g Schmand
1 EL Puderzucker		

Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Nun mit dem Rotwein und dem Rum auffüllen, die Zimtstange und die Anissterne zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Mischung mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und abschmecken. Die Zwetschgen vierteln und in den kochenden Sud geben. Diesen nun vom Herd nehmen und ziehen lassen. Den Schmand mit dem Puderzucker und etwas Mandarinenabrieb vermischen, abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Von den Zitrusfrüchten je zwei Streifen Schale mit einem Sparschäler abschälen und zusammen mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Scheiben vom Christstollen in der Breite halbieren, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen, beides zusammen mit einer Prise Zucker und der Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erwärmen. Anschließend die Schote herausnehmen und die Vanillemilch mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen. (Wenn die Milch zu heiß ist, lässt sie sich schlecht aufmixen. In diesem Fall einfach einen kleinen Schuss kalte Milch zugeben und erneut aufmixen.)

Serviervorschlag:

Je zwei halbe Scheiben vom Christstollen mittig auf zwei Tellern verteilen, die Portweinzwetschgen darum verteilen, einige Tupfen Mandarinen-Sauerrahm dazwischensetzen und mit etwas Vanillemilchschaum vollenden.

Alexander Herrmann am 22. Dezember 2014