



Mohr im Hemd, mit Mandelsabayon und Sauerkirsch Kompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Ein warmer Schokoladenauflauf sowohl für die „Kirschsaison“ als auch in der Weihnachtszeit“ zu reichen.

Zutaten

- 100g Bitterschokolade mit 70% Kakaoanteil
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß
- Mark einer Vanilleschote
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Zucker
- 50 g Semmelbrösel bzw. geriebenes Toastbrot o. Kruste
- 300 g frische "Knubberkirschen" oder
- 1 handelsübliches Glas Sauerkirschen oder
- 300 g T.K. Sauerkirschen
- Etwas Speisestärke
- 1/4 l Sekt
- Eventuell etwas Kirschwasser
- 2 cl Mandellikör

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung des Mohr:

Schritt2

Zunächst die Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen; die Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen.

Schritt3

Die Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad intensiv, schaumig aufschlagen, gut ausgaren.

Schritt4

Die geschmolzene Schokolade, die Semmelbrösel und die gehackten Mandeln unterheben. Dann folgt das steif geschlagenen Eiweiß in zwei Schritten..

Schritt5

In ausgebutterte Portionstimbale, ersatzweise Kaffeetassen abfüllen und in das hohe Backblech setzen, 2 - 3 cm heißes Wasser aufgießen, für 35 - 40 min. in den auf 170° C vorgeheizten Backofen schieben,

Schritt6

Der Mandelsabayon :

Schritt7

3 Eigelb mit 40 g Zucker auf einem siedenden Wasser heiß aufgeschlagen. Den Mandellikör, den Champagner oder trockenem Sekt hinzugeben, weiterschlagen bis eine schöne homogene Masse entstanden ist.

Schritt8

Herstellung des Kirschkompotts:

Schritt9

Den Kirschsaft aus der Konserve, mit Zimt und Zitronenschale erhitzen und mit etwas angerührter Speisestärke binden, 2 - 3 min. köcheln lassen.

Schritt10

Bei frischen oder T.K. Kirschen, etwas Zucker zu einem hellen Karamell brennen; mit Weißwein und etwas Wasser ablöschen.

Schritt11

Zimt und etwas Stern Anis dazu geben, reduzieren lassen bis ein leichter "Sirup" entstanden ist.

Schritt12

Die Kirschen in diesem Ansatz", 2 - 3 min. glacieren, "bissfest" halten..

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den fertigen "Mohr" in die Tellermitte placieren, das braune, knusprige Köpfchen mit Puderzucker bestäuben..

Schritt15

Dem Mandel-Sabayonne reichlich darum / darüber geben.

Schritt16

Das kurz gehaltene Kirschkompott, in drei gleichen Häufchen, auf dem hellen Untergrund verteilen.

Schritt17

Der appetitlich braune "Mohr" auf cremigem Untergrund mit weißem "Köpfchen" und dem roten Kompott, ist doch eine rechte "Augenweide".

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** lecker, saisonal, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohr-im-hemd-mit-mandelsabayon-und-sauerkirsch-kompott/>