

Kirschengratin

Kirschengratin

Zutaten für 10-12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [11.07.2007](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten / Zubereitung:

1200 g entsteinte Kirschen
60 g Butter
90 g Zucker
3 dl Cherry-Brandy (Kirschenliqueur)
Zitronensaft

Butter aufschäumen lassen, Kirschen zufügen, mit Zucker bestreuen, leicht caramelisieren, mit dem Liqueur ablöschen, die Kirschen einen kurzen Augenblick dünsten, mit dem Schaumlöffel aus der Kasserolle heben, in entsprechende Gratinförmchen verteilen, Sirup reduzieren und über die Kirschen geben.

3 dl Weisswein
6 Eigelb

Eigelb und Weisswein in einer entsprechenden Schüssel auf dem Wasserbad mit dem Schneebesen während ca. 20 Minuten zu einer Crème schlagen.

Die Schüssel, die auf dem kochenden Wasser sitzt, darf dabei keinesfalls die Wasseroberfläche berühren, weil sonst die Eier zu schnell stocken würden. Alles, was sie brauchen, ist Dampf, der vom kochenden Wasser abgegeben wird. Die Crème anschliessend durch ein feines Sieb in die Schüssel des Rührwerks streichen.

180 g Zucker

Zucker zufügen und während weiteren 20 Minuten mit dem Schneebesen im Rührwerk schlagen. So entsteht eine zähflüssige Crème.

1.5 dl Rahm

Rahm steifschlagen, unter die Crème ziehen, auf die Kirschen verteilen, glattstreichen und unter dem sehr heissen Grill kurz gratinieren.