

# ***Kirschragout mit Mandeln***

*Für 4 Personen*

*500 g reife Herzkirschen  
3 EL brauner Zucker  
3 EL gestiftelte Mandeln  
4 cl Kirschwasser  
5 cl trockener Rotwein  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 EL kalte Butter*



Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen.

In einer Edelstahlpfanne den Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Mandelstifte hinein geben und in dem geschmolzenen Zucker hellbraun karamellisieren. Dann die Kirschen dazu geben und umrühren.

Das Kirschwasser angießen und das Ganze sofort flambieren. Dabei darauf achten, dass keine brennbaren Gegenstände in der Nähe sind. Das Kirschragout mit dem Rotwein ablöschen.

Das Kirschragout mit etwas Zimt würzen und 1-2 Minuten köcheln lassen, bis es gebunden ist. Zum Schluss die kalte Butter einschwenken.

# ***Griessflammeri***

*½ l Milch  
Salz  
5 cm unbehandelte Zitronenschale  
75 g Grieß  
3 Eier  
80 g Zucker  
Zucker und gemahlener Zimt zum Bestreuen*

Milch bei kleiner Hitze mit einer Prise Salz und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Grieß in die Milch einlaufen lassen und einige Minuten ausquellen lassen, bis der Brei dick ist. Zitronenschale herausnehmen, den Grießbrei etwas abkühlen lassen.

Die Eier trennen, die 3 Eigelbe und die Hälfte des Zuckers mit dem Brei verrühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und den Flammeri einfüllen. Abkühlen lassen, dann im Kühlschrank aufheben.

Mit Zimtzucker bestreut servieren. Am besten schmeckt es allerdings mit Rhabarber- oder Zwetschgenkompott oder mit anderen Früchten, dann aber nicht mit Zimt bestreuen.