

Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche



Witzenhäuser Kirsch-Quark-Eis

Kirschfrikadellen mit Limonenrisotto



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Witzenhäuser Kirsch-Quark-Eis in der Waffel



Rezept

Zutaten für 4 Personen

300 g Witzenhäuser Kirschen
2 Esslöffel Vanillezucker
40 ml Kirschlikör
1 Eiweiß
1 Teelöffel Biozitroneisensaft
60 g Puderzucker
150 g Sahne
250 g Quark
200 g Joghurt
4 Eiswaffeltüten

Zubereitung

Für das Eis die Kirschen waschen, entsteinen und in einem Topf mit Vanillezucker und Kirschlikör aufkochen. Alles 6 - 8 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann grobstückig pürieren und auskühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen. Den Puderzucker dazu sieben und alles zu steifem Eischnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Quark und Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Eischnee und Sahne unterheben und die Creme in eine gefriergeeignete flache Form füllen. Die Kirschsoße darüber träufeln, leicht marmorierend unterziehen und das Eis in mindestens 4 Stunden durchfrieren lassen.

Das Kirsch-Quark-Eis ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen und antauen lassen. Dann Kugeln abstechen, in die Eiswaffeltüten füllen und das Eis sofort servieren.

TIPP: Wer mag, gibt noch 50 g fein gehackte Zartbitterschokolade zur Eisbasis.

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!



**Witzenhäuser
Kirsch-Frikadellen
mit
Limonenrisotto**



Rezept

Zutaten Frikadellen

550 g Rindergehacktes
1 Zwiebel
3 Zweige Thymian
100 g Witzenhäuser Süßkirschen
50 g Tomaten (getrocknet)
2 Esslöffel Öl
etwas Salz und Pfeffer

Zutaten Risotto

400 g Risottoreis
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Butter
1 Limone alternativ Zitrone (unbehandelt)
250 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie (glatt)
2 Esslöffel Pinienkerne
4 Esslöffel Parmesan

1. Schritt: Zubereitung der Frikadellen

Das Rindergehacktes mit dem zuvor gehackten Thymian sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die Zwiebel fein hacken, mit etwas Öl anschwitzen bis die Zwiebel glasig ist. Dann unter das Hackfleisch heben. Die Kirschen sowie die getrockneten Tomaten grob hacken. Aus dem Fleischteig werden Kugeln geformt, diese werden dann platt gedrückt und das Kirsch-Tomatenragout darauf gelegt. Darauf achten, dass die Füllung gut abgedeckt ist und nicht austreten kann. Die Frikadellen kurz in einer beschichteten Pfanne anbraten, dann im Backofen bei 180° C 10 Minuten garen.

2. Schritt: Limonenrisotto:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, danach hacken. Die Limone/Zitrone heiß abwaschen und mit einem Fadenschneider die Haut abziehen, danach die Limone/Zitrone auspressen. Die Hälfte der Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben, sowie ein paar Fäden der Limonen/Zitronenschale. Den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren andünsten bis er vom Fett überzogen ist. Mit Weißwein und dem Limonen-/Zitronensaft ablöschen und unter ständigem Rühren verdampfen lassen, dann auf mittlere Hitze stellen und ein paar Schöpfer Brühe hinzugeben. Brühe verdampfen lassen, rühren. Das Ganze immer wiederholen bis die Brühe aufgebraucht und der Reis gar ist. Petersilie waschen, hacken und unter den Reis mischen. Die restlichen Limonen-/Zitronenfäden unterheben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zum Schluss die restliche Butter dazu geben. Mit Pinienkernen und etwas Parmesankäse garnieren, sofort servieren.

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!

