



Xenia kocht

Pfeffer-Kirschen 4 üppige Portionen

Ich gehe gerne Essen. Glaubt man vielleicht nicht – denn als Veganer ist das gar nicht so einfach. Aber tatsächlich sieht man die Qualitäten eines Kochs gerade daran, wie er/sie mit unerwarteten Wünschen umgeht.

Viele Restaurants bieten mittlerweile vegane Optionen an, die meisten können Ihre vegetarischen Varianten leicht umwandeln. Nur sehr wenige scheitern und man sitzt mal wieder vor einem Teller mit Salat und Pommes als einzige Optionen.

Die besondere Herausforderung ist natürlich, einen Gast zu bekochen, der nicht nur vegan isst, sondern selbst viel kocht und eine Meinung zu allem hat... Mich also nicht nur satt zu machen, sondern zu begeistern ist gar nicht so leicht. Ein paar Restaurants schaffen das aber. Bei uns in Nürnberg gibt es zwei, die ich immer wieder lobe und für die ich auch gerne Werbung mache: The Tasty Leaf, ein rein veganes Restaurant, und der Schindlerhof, die immer ein komplett veganes Menu auf hohem Niveau anbieten. In letzterem habe ich diese wahnsinnig guten Kirschen gegessen.

Das Ganze funktioniert wie Rote Grütze als Dessert ganz für sich alleine – einfach Sahne oder Vanilleeis dazu. Perfekt. Aber es ist auch eine sehr, sehr leckere Soße zu jedem süßen Dessert. Gerade die fruchtige Säure der Kirschen mit dem Kick an Pfeffer bilden einen köstlichen Kontrast zu Grieß Flammeri, Kokosklebreis oder Panna Cotta.

Es lohnt sich für dieses Rezept in einen besonderen Pfeffer zu investieren. Im Original wurde Tasmanischer Pfeffer vom Koch eingesetzt. Der hat einen fast Anisartig-scharfen Geschmack. Er ist viel schärfer als schwarzer Pfeffer – daher sachte dosieren. Aber er ist eben auch fruchtig süß und duftend.

Ich verwende Mohren-Pfeffer. Der ist mild-scharf und duftet Muskat ähnlich und leicht bitter.

Wer nur „normalen“ schwarzen Pfeffer zu Hause hat kann natürlich auch diesen nehmen und dann nach Wunsch etwas Anis oder Muskat ergänzen. Aber das Gericht lebt von seiner Einfachheit und gleichzeitig duftigen Komplexität.



Zutaten

1 Glas Sauerkirschen
250 g Zucker
250 g Rotwein
1 EL Speisestärke
Pfeffer



Xenia kocht



1. Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen.
2. Den Zucker in einer Pfanne mit hohem Rand flach am Boden der Pfanne ausstreuen und dann schmelzen. Dabei bleiben – denn der Zucker schmilzt dann sehr schnell und wird zu braunen Karamell. Zwischen Karamell und verbrannten Zucker liegen nur Sekunden! Sobald der Zucker komplett flüssig ist und sich zart braun färbt den Rotwein aufgießen. Köcheln lassen, bis der Zucker sich im Rotwein gelöst hat.
3. Die Speisestärke mit etwas Kirschschaft auflösen. Den Rest des Saftes zum Rotwein geben und etwas einkochen. Die Stärke unterziehen und aufkochen lassen. Es sollte eine klare, sämige Soße entstanden sein. Wenn zu flüssig – etwas mehr Stärke, wenn zu dick – etwas Wasser zugeben.
4. Die Kirschen in die Soße geben und aufkochen. Mit einer kräftigen Prise Pfeffer würzen.

