

# Kirschenkompott mit Orangenrahm

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

### Kompott

500 g Kirschen, evtl. auch Sauerkirschen  
2 dl Orangensaft, frisch gepresst  
2 dl Rotwein  
60 g Zucker  
1 Teelöffel Vanillepaste, ersatzweise 0.5 Teelöffel Vanillepulver  
3 Teelöffel Maizena  
0.5 Zitrone, Saft

### Orangenrahm

1 Orange  
30 g Zucker, (1)  
1.5 dl Rahm  
1 Päckli Rahmhalter  
1 Esslöffel Zucker, (2)  
1 Esslöffel Zucker, (2)

### Info

Pro Portion  
3 g Eiweiss  
14 g Fett  
55 g Kohlenhydrate  
394 kKalorien  
1650 kJoule  
10 ProPoints™

### Glutenfrei

### Purinarm

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

Für Kompott wählt man am besten grosse, knackige, schwarzrote oder schwarzbraune Kirschen, die etwas weniger süss schmecken als die schwarzen Früchte. Für den Orangenrahm verwenden wir Rahmhalter, welcher dem Rahm beim Schlagen ein festeres «Gerüst» verleiht. Er bleibt dadurch länger steif und behält seine Konsistenz auch nach der Beigabe des Orangensirups. Rahmhalter, in Deutschland auch Sahnesteif oder Sahnefest genannt, besteht zur Hauptsache aus modifizierter Stärke sowie Traubenzucker.

1 Die Kirschen waschen, den Stiel entfernen und die Früchte entsteinen.

2 Orangensaft, Rotwein, Zucker, Vanillepaste oder -pulver aufkochen und auf mittlerem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Dann die Kirschen beifügen und einmal aufkochen. Das Maizena mit dem Zitronensaft und 1 Esslöffel Wasser verrühren, beifügen und nur noch so lange kochen lassen, bis der Sud leicht bindet. Das Kirschenkompott abkühlen lassen, dann kalt stellen.

3 Für den Orangenrahm die Schale der Orange dünn abreiben. Den Saft auspressen.

4 In einer kleinen Pfanne die erste Portion Zucker (1) zu hellbraunem Caramel schmelzen. Den Orangensaft dazugiessen und leicht sirupartig einkochen lassen. In eine Schüssel umgiessen, die abgeriebene Orangenschale beifügen und den Sirup abkühlen lassen.

5 Vor dem Servieren den Rahm nicht zu steif schlagen. Den Rahmhalter und die zweite Portion Zucker (2) mischen, unter Weiterschlagen einrieseln lassen und den Rahm fertig schlagen. Zuletzt mit einem Gummispachtel den Orangensirup unterziehen.

6 Das Kompott in Dessertgläsern oder Dessertschalen anrichten und mit dem Glacelöffel je 1 Nocke Orangenrahm daraufsetzen. Sofort servieren.