

Desserts

GEWÜRZKIRSCHEN

250g Kirschen (TK oder frisch entkernt)	Portwein stark reduzieren, Banyuls zufügen und ebenso reduzieren.
1 dl Portwein, rot	Kirschsafft und Gewürze dazugeben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
1 dl Banyuls (süßer Rotwein aus Südfrankreich)	Mit angerührtem Mondamin binden und durch ein feines Sieb passieren.
2 dl Kirschsafft	Die Kirschen in dem Fond etwa 5 Minuten köcheln. Zum Schluss Kirschwasser zufügen und zur Seite stellen.
1 Nelke	
1 Zimtstange	
1 Vanilleschote, das Mark	Dieses Rezept läßt sich ebenso mit Pflaumen oder sonstigem Beerenobst zubereiten.
2 Sternanis	Rezept von Dieter Müller
1 Lorbeerblatt	
1 Tonkabohne, gerieben	
30g Kirschwasser	
10g Mondamin	