

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Portionen entkernte Sauerkirschen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Kirschensaft
- Ein bis zwei Esslöffel Kirschenlikör (Cherry Brandy)
- Vier Esslöffel Kirsch
- Zwei Kugeln Vanilleeis

Masseinheiten

- 300 g entkernte Sauerkirschen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Kirschensaft
- 1–2 cl Kirschenlikör oder Cherry Brandy
- 4 cl Kirsch
- Zwei Kugeln Vanilleeis

Vorgehen

- Zucker in der Pfanne leicht karamellisieren.
- Butter begeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Kirschensaft ablöschen und mit Kirschenlikör aromatisieren.
- Sauce einreduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Kirschen dazugeben, mit der Sauce nappieren.
- Mit Kirsch flambieren.
- Die Kirschen in einem tiefen Teller oder einer Glasschale anrichten und eine Kugel Vanilleeis in die Mitte setzen.