Herzhafte Schwarzwälder-Kirsch-Stulle

Zutaten (für vier Portionen):

Kirschmasse
300 g Kirschen
20 ml dunkler Balsamico-Essig
200 ml Kirschsaft
2-3 Stiele Rosmarin
½ Zitrone, unbehandelt
50 g Zucker
Pfeffer
1-2 EL Speisestärke

Creme
150 g Gorgonzola
1-2 EL Butter, weich
Pfeffer
1-2 Stiele Thymian
½ Zitrone, unbehandelt
200 g Frischkäse

Sowie
10 Scheiben Pumpernickel (etwa 10 cm Durchmesser)
100 g Kirschen
4 Amarena-Kirschen

Zubereitung (30 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Kirschmasse die Kirschen entsteinen, halbieren und in einen Topf mit Essig, Kirschsaft, gehacktem Rosmarin, Zitronenabrieb, Zucker und Pfeffer geben. Aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Gorgonzola mit Butter, Pfeffer, gehacktem Thymian und Zitronenabrieb cremig mit einem Handrührgerät aufschlagen. Den Frischkäse untermischen und im Kühlschrank kühlen.

Die Kirschen noch stückig pürieren, dann mit kalt angerührter Speisestärke zu einer dicken Konsistenz abbinden. Von der Platte nehmen und vor der Verwendung abkühlen lassen oder in einem Eiswasserbad kaltrühren.

Zwei Scheiben Pumpernickel trocken in einer Pfanne rösten und zu Bröseln verarbeiten. Auch die übrigen Kirschen entsteinen, halbieren und einen kleinen Teil in Spalten schneiden.

Die übrigen Pumpernickelscheiben mit Gorgonzolacreme bestreichen, vier Scheiben mit den halbierten Kirschen und der Kirschmasse belegen. Die übrigen vier Scheiben aufsetzen und die Brösel rundum an die Füllung drücken. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in vielen einzelnen Tupfen auf der Oberfläche verteilen, alternativ kann

man auch Kleckse mit einem Löffel machen. Mit den Kirschspalten, Pumpernickelbröseln und jeweils einer Amarena-Kirsche dekorieren und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

793 kcal – 19 g Fett – 23 g Eiweiß – 128 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegetarisch. Gorgonzola und Frischkäse können tierisches Lab enthalten.