

Reicher Ritter mit Haselnusskruste und Kirschsoße

Rezept für 4 Personen

- *1 Glas Sauerkirschen*
- *1 1/2 EL Speisestärke*
- *1 1/2 EL Zucker*
- *3 EL Grand Marnier*
- *250 ml Milch*
- *1 Ei*
- *1 Messerspitze Zimt*
- *geriebene Schale von 1 Zitrone*
- *6 Scheiben Toast*
- *100 g Haselnussblättchen*
- *Butterschmalz zum Braten*
- *Minzeblättchen zum Garnieren*

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und aufkochen.
Die Stärke mit der Hälfte des Zuckers und dem Grand Marnier glatt
rühren und den Kirschsafft damit binden.

Kirschen darunter heben, einmal aufkochen.

Die Milch mit dem Ei, restlichem Zucker, Zimt und Zitronenschale
verrühren.

Die Toastscheiben nacheinander in die Eiermilch tauchen,
in den Haselnussblättchen wenden und diese etwas andrücken.

Butterschmalz erhitzen und panierte Haselnuss-Schnitten darin
nacheinander bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 3 Minuten
gold-braun braten und warm halten.

Reiche Ritter in Dreiecke schneiden, mit Minzeblättchen
garnieren und mit Kirschsoße servieren.

Fertig!