Glacierte schwarze Knackkirschen mit Zimtparfait

Zutaten:

Für das Parfait
(12 Portionen):
4 Eigelb
2 ganze Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
0,5 l Schlagsahne
3 TL Zimt
etwas Speiseöl und Frischhaltefolie
Für die glacierten Kirschen:
500 g frische schwarze Knackkirschen *(z.B. französische aus dem Rhone-Tal)*
2 EL Zucker
etwas Butter
1 Prise Zimt
1 cl Kirschwasser

Zubereitung:

Vom Parfait:
Eine Kastenkuchenform mit etwas Speiseöl einreiben. Vorsichtig mit der Frischhaltefolie auslegen, ohne dass Falten entstehen und zur Seite stellen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Eigelbe, die Eier und den Zucker und den Zimt mit der Prise Salz über einem heißen Wasserbad zu einer zähflüssigen, hellbraunen Masse schlagen; dazwischen immer wieder vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Jetzt wird die Schlagsahne vorsichtig untergehoben. Die Masse mit einem Teigschaber in die Kastenform füllen und mit Folie zudecken. Die Form möglichst waagerecht in den Tiefkühler stellen und mindestens 12 Stunden gefrieren lassen.
Der glacierten Kirschen:
Die Kirschen waschen, abtrocknen und den Stil entfernen. 12 besonders schöne Exemplare mit Stil zur Seite legen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker zugeben. Wenn der Zucker geschmolzen ist, die Kirschen zugeben, den Zimt darauf streuen, das Kirschwasser zugeben und einmal!!! durchschwenken. Sofort anrichten, da die Kirschen sonst weich werden.
Das Anrichten:
Das Parfait mit einem Messer, das in heißes Wasser getaucht wurde in schöne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf die Teller verteilen, ein paar Kirschen mit einem Löffel an das Parfait legen, dabei darauf achten, dass auf jedem Teller etwas vom entstandenen Saft ist. Mit einen Spitzer Schlagsahne aus der Sterntülle und einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Tipp: Achtet unbedingt auf die kurze Zubereitung in der Pfanne, damit die Kirschen schön knackig bleiben.