

Variation von der Birne

Zutaten für 4 Personen

Rotweibirne

Zucker
Rotwein
Cassispüree
Nelken
Williamsbirne

Crème brûlée

500ml Sahne
50g Zucker
½ Vanilleschote
5 Stck Eigelb

Birnenmousse

2 Eigelb
50g Zucker
Zitronenschale
300g Birnenpüree
2 Blatt Gelatine
Williamsbirne
200g Sahne

Zubereitung:

Rotweibirne

Zucker, Rotwein, Cassispüree, Nelken und Williamsbirne aufkochen. Die geschälten Birnen dazugeben und fast gar kochen lassen. In der Flüssigkeit abkühlen lassen.

Crème brûlée

500ml Sahne, 50g Zucker und ½ Vanilleschote aufkochen, auf Eis passieren und abkühlen lassen. 5 Eigelbe dazugeben, in kleine Gläser abfüllen und je einen Löffel Birnenragout dazugeben. Bei 90°C ca. 50 Minuten stocken lassen.

Birnenmousse

2 Eigelb mit 50g Zucker warm oder kalt aufschlagen. Die Zitronenschale und 300g Birnenpüree dazugeben. Dann 2 Blatt Gelatine und Williamsbirne dazugeben. 200g Sahne unterheben und in Silikonmatte abfüllen und einfrieren. Zum Schluss stürzen und mit Schokolade absprühen.

Birnenstrudel

Den Strudelteig mit Eiweiß bestreichen und in kleine Rechtecke schneiden. Je einen Löffel Birnenragout darauf geben und zusammenrollen. Mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Birnenragout

Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Williamsbirne ablöschen. ½ Vanilleschote und Birnenpüree dazugeben und abbinden.

Birnenkristallinen

Die ganze Birne mit der Aufschnittmaschine so dünn wie möglich schneiden. In Läuterzucker legen und einvakuumieren. Einzeln auf die Silikonmatten legen und im Gärschrank mindestens 1 Tag trocknen lassen.