

BIRNE HELENE MIT VANILLEMOUSSE

ZUTATEN

6 Portionen

Für die Birnen: 6 Birnen (Williams Christ), 200 g brauner Zucker, 200 ml Fruchtwerker „Johannisbeer & Essig“, 300 ml trockener Weißwein, 40 ml Birnenbrand

Für die Vanillemousse: 175 g weiße Schokolade, 2 Blatt Gelatine, 1 Vanilleschote, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 EL Zucker, 20 ml weißer Rum, 250 ml Sahne

Zum Anrichten: Schokoladeneiscreme, gehackte Pistazienkerne, Minzeblättchen, weiße Schokoladenspäne zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Am Vortag die Birnen schälen und in eine schöne Form bringen. Das Kerngehäuse von unten her mit einem Kugelausstecher aushöhlen, dabei die Birne äußerlich nicht beschädigen.

Den braunen Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Fruchtwerker „Johannisbeer & Essig“ und Weißwein ablöschen, alles aufkochen und die Birnen hineinlegen. Die Früchte bei niedriger Temperatur 7–10 Min. pochieren und im Sud erkalten lassen.

Ebenfalls am Vortag die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in etwas Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten.

Ei, Eigelb, Zucker, Rum und Vanille über dem warmen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine hinzugeben und unter Rühren in der Creme schmelzen lassen. Die Masse im kalten Wasserbad herunter kühlen.

Nun die geschmolzene weiße Schokolade hinzugeben und alles glatt verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse in eine Schüssel stellen und mindestens 10 Std. kalt stellen.

Zum Anrichten die Birnen aus dem Sud nehmen. Den Sud bei hoher Hitze offen einkochen, bis er dicklich wird. Die Birnen trocken tupfen und mit Vanillemousse füllen.

Auf jedem Teller zwei Birnenhälften, zwei Nocken Vanillemousse und eine Kugel Schokoladeneis anrichten. Alles mit der Sauce verzieren und mit gehackten Pistazien, Schokospänen und Minze garnieren.

Fruchtwerker