

Genussführer-Weihnachtsmenü

Dessert

Geschmorte Birne mit Walnussparfait und Lebkuchenschaum

Rezept: Matthias Buchholz vom Gutshof Britz in Berlin
Slow Food Genussführer 2015: Seite 218 (Berlin & Brandenburg)

Zutaten für 4 Personen:

für die Birne:

- 4 kleine Birnen, geschält, halbiert, ohne Kerngehäuse
- 1 Vanillestange
- 2 kleine Zimtstangen
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 100 g Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 300 ml weißer Portwein
- 200 ml Weißwein

für das Walnussparfait:

- 4 Eigelbe
- 100 ml Milch
- 1 EL Honig
- 100 g Walnusspaste (z. B. bei Bos Food)
- 400 g geschlagene Sahne
- 120 g Zucker
- gehackte, karamellisierte Walnüsse

für den Lebkuchenschaum:

- 150 ml Milch
- 8 g Pudding-Pulver oder Speisestärke (Mondamin)
- 1 Eigelb
- 50 ml Birnensaft (Sud der geschmorten Birnen)
- ½ Vanilleschote
- 1 TL Lebkuchengewürz
- Prise Salz
- 35 g dunkle Schokolade
- 200 g geschlagene Sahne

Zubereiten:

Für die Birnen den Zucker leicht karamellisieren und mit Weiß- und Portwein ablöschen. Die Gewürze hineingeben und das Ganze reduzieren lassen.

Die Birnenhälften einzeln, unter Zugabe von etwas Fond, in Alufolie einschlagen und im vorgeheizten Ofen weichgaren.

Für das Walnussparfait die Eigelbe mit der Walnusspaste und dem Zucker über dem Wasserbad aufschlagen. Milch und Honig aufkochen und in die Eimasse geben. Die Masse zur „Rose abziehen“ und dann im Eiswasserbad kaltschlagen. Die Schlagsahne unterheben. Die karamellisierten Walnüsse hineingeben. Das Parfait in mit Folie ausgelegte Formen geben und einfrieren.

Für den Lebkuchenschäum Milch mit Zucker, Vanille, Salz und Lebkuchengewürz aufkochen. Das Eigelb mit dem Crème-Pulver und dem Birnensaft verrühren. Die Milch mit der Eimasse binden. Die Schokolade hineingeben und das Ganze kaltstellen. Vor dem Servieren die Crème durch unterheben der Schlagsahne marmorieren.

Servieren:

Damit die Birnenhälften noch etwas Farbe annehmen, vor dem Servieren eventuell in etwas Butter anbraten und mit Parfait und Lebkuchenschäum schön anrichten

Begleiten:

Dazu passt ein Glas süßer Gewürztraminer oder ein Portwein wie der „Monopol 1908“ vom Weingut Klostermühle Odernheim



Slow Food Genussführer Deutschland 2015

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)

448 Seiten, Preis: 19,95 Euro (D), 20,60 Euro [A]

Verlag: Oekom-Verlag, München

ISBN: 978-3-86581-663-4