

## Birnen-Mousse mit Birnenkompott & Karamell



### Birnen für aromatische Desserts...

Beim heutigen Rezept habe ich mit köstlichen Birnen eine aromatische Komposition kreiert. Dabei wurde ein Teil der Birnen zu Kompott und der andere Teil zu einer luftigen Mousse verarbeitet. Um der Mousse mehr Aroma zu verleihen, empfehle ich diese mit einem kräftigen Birnengeist aufzupeppen. Wer etwas Säure im Püree vermisst, kann das Püree zusätzlich mit Zitronensaft oder Sekt ansäuern. Ich habe die Mousse nur wenig gesüßt, da ich beim Anrichten zusätzlich Karamellsoße verwendet habe. Zum Servieren hatte ich noch ein paar eingelegte Geishirtles-Birnen. Stattdessen gehen auch andere kleine, eingelegte Birnen.

Hier unser Rezept für „**Birnen-Mousse mit Birnenkompott und eingelegten Mini-Birnen**“:

### Zutaten

## **Für 4 Personen**

- 500 g Birnen
- 250 ml Birnensaft
- 200 ml Sahne
- 30 g Puderzucker
- 3 Blatt Gelatine
- 4 cl Birnengeist
- Mark einer Vanillestange

### **Extra:**

- Eingelegte Minibirne, Karamellsoße, gehackte Pistazien

### **Zubereitung**

3 Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen.

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Dann in 1 cm Würfeln schneiden.

In einem Topf 250 ml Birnensaft zum Kochen bringen. Birnenwürfel zugeben und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten kochen. Dann die Hälfte der Birnenwürfel herausnehmen und in einer Schüssel geben.

Die restliche Hälfte der Birnenwürfel im Topf weitere 5 Minuten weichkochen, anschließend in ein Sieb gießen (den Saft auffangen und z.B. für Cocktails nutzen).

Die abgeseibten Birnenwürfel pürieren. Vom Püree 250 g abwiegen und beiseitestellen. Restliches Püree mit den Birnenwürfel in der Schüssel zu einem Kompott mischen.

In den abgewogenen 250 g Birnenpüree die eingeweichte Gelatine auflösen. Mit 50 g Puderzucker, Birnengeist und Vanillemark vermischen und komplett abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Die geschlagene Sahne unter das abgekühlte Birnenpüree heben. Birnenmousse in Gläser abfüllen. Im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen.

Zum Servieren jeweils 1 EL Karamellsoße auf die Mousse geben, darauf Kompott verteilen. Wer möchte, setzt noch eingelegte Birnenviertel auf das Kompott und streut Pistazien darüber.