Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Birnen-Mousse mit Birnenkompott & Karamell

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 abgesiebten 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 de 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.