

Mohn-Parfait mit Honig-Birnen

Für zwei Personen

Für das Mohnparfait:

160 g Zucker	50 g gemahlene Mohn	3 Eier
250 ml Sahne	50 ml Milch	8 EL Rum

Für die Honigbirnen:

5 kleine Birnen	1 Orange	1 EL tasmanischer Honig
25 g Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Stärke	300 ml Birnensaft
1 Vanilleschote	1 Gewürznelke	1 Sternanis
Zum Garnieren:	4 Zweige Minze	Puderzucker

Für das Mohn-Parfait 100 Gramm Zucker mit 70 Millilitern Wasser zusammen in einem Topf sirupartig einkochen. Währenddessen den gemahlene Mohn mit der Milch aufkochen und die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zuckersirup schaumig schlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erhält. Den Mohn hinzugeben und mit Rum abschmecken. Zwei Eiweiß mit 60 Gramm Zucker steif schlagen und zusammen mit der Sahne unter die Mohnmasse geben. In der Eismaschine gefrieren lassen. Den Zucker karamellisieren und mit dem Birnensaft ablöschen. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der Orange abreiben. Das Mark mit dem Honig, dem Sternanis, der Gewürznelke und der Orangenschale zufügen. Die Stärke in kaltes Wasser einrühren. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen und mit der Speisestärke abbinden. Die Birnen schälen und von unten mit einem Kugelausstecher entkernen. Die Birnen in den Gewürzfond geben und nochmal aufkochen lassen. In dem Sud bis zum Servieren ziehen lassen. Das Mohn-Parfait mit Honigbirnen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und Minze garniert servieren.

Sarah Bokop am 10. Dezember 2014