

Knusprige Mohn-Birne auf Whisky-Schoko-Espuma

Für zwei Personen

Für die Mohnbirne:

2 Williamsbirnen	100 g Mehl	2 Eier
100 g Panko-Mehl	100 g Mohn	Pflanzenöl

Für das Whisky-Schoko-Espuma:

150 g weiße Schokolade	200 ml Sahne	100 ml Milch
2 EL Puderzucker	10 ml Whisky	

Die weiße Schokolade fein hacken. Die Sahne mit der Milch vermischen und mit dem Zucker erwärmen. Das erwärmte Gemisch über die Schokolade geben und diese schmelzen lassen. Den Whisky hinzufügen und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse in einen Sahnesiphon geben, eine Gaspatrone zufügen und in den Kühlschrank geben. Aus dem Mehl, den Eiern und dem Panko-Mehl mit Mohn eine Panierstraße vorbereiten. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und panieren. Anschließend in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Die knusprigen Mohn-Birnen mit dem Whisky-Schoko-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Peinze am 13. Februar 2015