

Marzipan-Strudel-Säckchen, Vanille-Espuma, Minz-Pesto

Für zwei Personen

Für die Strudelteigsäckchen:

1 Rolle Strudelteig	1 Zitrone (Saft)	2 Birnen
50 g Rohmarzipan	2 EL Butter	1 EL Rum
1 EL Zucker		

Für das Vanille-Zimt-Espuma:

100 ml Crème-fraîche	100 ml Schlagsahne	1 cl Rum
30 g Vanillezucker	Zimt	

Für das Minzpesto:

1 Bund Minze	1 Zitrone (Saft)	50 g weiße, gerieb. Schokolade
2 EL Pinienkerne	2 EL Sonnenblumenöl	

Für die Strudelteigsäckchen:

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und eine Hälfte in kleine Stücke schneiden. Restliche Birne in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen, Zucker leicht karamellisieren und die Birnenwürfel darin schwenken. Mit Rum ablöschen. Marzipan grob würfeln und unter die Birnen heben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Birnenwürfel mit Zitronensaft abschmecken.

Strudelteig in ca. 11x11 cm große Quadrate schneiden. Mit der Birnenmasse füllen, Ecken nach oben klappen und fest zusammendrücken. Strudelsäckchen und Birnenscheiben auf ein Backblech mit Backpapier geben und Strudelsäckchen ca. 10 Minuten backen bzw. Birnenscheiben austrocknen lassen.

Für das Vanille-Zimt-Espuma:

Die Sahne, Crème fraîche, Rum, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel geben, glatt rühren und in eine Espuma-Flasche geben. Kalt stellen und vor dem Gebrauch mit einer Kapsel befüllen und gut schütteln.

Für das Minzpesto:

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und in ein Gefäß geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Pinienkerne, weiße Schokolade, 1 TL Zitronensaft dazugeben. Etwas Öl aufgießen und mit dem Pürierstab pürieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grosmann am 14. Juni 2018