

Schokoladen-Crêpes mit Birnen-Kompott

Für 6 Personen

Schokoladencrepe und Mousse	250 g dunkle Kuvertüre (70 %)	6 Eigelbe
80 ml Milch	400 g Sahne	150 g Mehl
90 g Zucker	80 g flüssige Butter	90 g Kakao
Butterschmalz	Birnenkompott	3 Birnen
3 EL Zucker	80 ml Weißwein	Wasser
2 Zweige Rosmarin	3 Kardamomkapseln	1 TL Speisestärke

Die Kuvertüre grob raspeln und über dem Wasserbad schmelzen. 3 Eigelb mit 2 EL Milch auf dem Wasserbad aufschlagen und mit der geschmolzenen Schokolade vermischen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. In eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen. Für die Crepes Mehl, 90 g Zucker, 3 Eigelbe, flüssige Butter, restliche Milch und Kakao gut vermischen und den Crepeteig 30 Minuten ziehen lassen. Sollte der Teig zu dick sein, etwas Milch darunter mischen. In einer beschichteten Pfanne aus dem Teig nach und nach mit Butterschmalz dünne Crepes ausbacken. Für das Kompott die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Zucker in einem Topf schmelzen, mit Weißwein ablöschen, 100 ml Wasser zugeben, Rosmarinzweige und angedrückte Kardamomkapseln einlegen und aufkochen lassen. Dann die vorbereiteten Birnenstücke zugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Birnen aus dem Sud nehmen, den Sud passieren. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, zum Birnensud geben, aufkochen und den Sud damit binden. Zum Anrichten die Crepe zu vierteln zusammenlegen, die Birnenviertel darin hinein legen. Vom Schokoladenmousse eine Nocke abstechen und diese mit auf dem Teller anrichten. Etwas Birnensud angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. November 2010