

Vanille-Mousse mit Karamell-Birne

Für 4 Personen

2 Blätter Gelatine	1 Vanilleschote	125 ml Milch
50 g Zucker	2 Eigelb	150 g Sahne

Für die Karamellbirne:

3 Birnen	40 g Zucker	1 EL Butter
150 ml Portwein	1 Prise Zimt	1 Msp Piment
1 Msp Gewürnelkenpulver		

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach einschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, mit Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Topf vom Herd ziehen, in einen Schlagkessel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe zugeben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad dicklich-cremig zur Rose aufschlagen (auf ca. 75 Grad erhitzen). Schüssel vom Wasserbad nehmen, Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanillemasse auflösen. Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse unter mehrfachem Umrühren abkühlen lassen. Wenn die Vanillemasse fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse abdecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann in Spalten schneiden. Den Zucker in einen Topf geben und goldbraun karamellisieren, Birnenspalten und Butter zugeben, kurz schwenken, dann mit Portwein ablöschen. Mit Zimt, Nelkenpulver und Piment würzen. Die Flüssigkeit etwas einkochen, dann die Birnen mit der Flüssigkeit herausnehmen. Aus der Mousse Nocken abstechen, diese mit den Birnen anrichten und servieren.

Vincent Klink am 31. Oktober 2013