

Marzipan-Mousse mit Birnen-Salat

Für 2 Personen

5 Blatt Gelatine	150 g Marzipanrohmasse	1 Ei
3 Eigelb	50 ml Mandellikör	250 g Sahne
2 reife Williamsbirnen	100 ml Läuterzucker	1-2 EL Zitronensaft
Zimt, gemahlen	1 Stiel Minze	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan grob hacken, mit Ei, Eigelben und Mandellikör in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Eimasse auflösen. Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und kurz bevor die Masse fest wird, die Sahne unterheben. Marzipanmousse auf Portionsschälchen oder Gläser verteilen, kühlen und fest werden lassen. Die Birnen waschen, trockenreiben, schälen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Birnenwürfel mit Läuterzucker, Zitronensaft und Zimt mischen und abschmecken. Birnensalat ca. 15 Minuten marinieren. Mit der Marzipanmousse servieren. Mit Minzeblättern dekorieren.

Otto Koch am 22. November 2013