

Walnuss-Strudel-Säckchen auf Birnen-Ragout

Für 2 Personen

2 Birnen	1 Zitrone	120 g Marzipanrohmasse
1 Blatt Strudelteig (TK)	1 Ei	30 g Walnusskerne
2 EL Akazienhonig	30 g Zucker	10 g Vanillezucker de Tahiti
20 g Mehl	50 g Butter	100 ml Weißwein
10 ml Birnengeist	1 Zweig Minze	Puderzucker
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Walnusskerne fein hacken. 30 g Butter, Zucker, Eigelb und Marzipan in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die restliche Butter zum Schmelzen bringen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Marzipanmasse geben und das Mehl mit den Walnüssen unterheben. Das Strudelblatt vierteln. Zwei Quadrate mit flüssiger Butter bestreichen und jeweils ein weiteres Quadrat darauf legen, sodass ein Stern entsteht. Die Doppelblätter in die Mulden eines gefetteten Muffinblechs setzen. Die Marzipanmasse in die Strudelblätter füllen, den Teig nach oben hin zu Säckchen zusammendrehen und im Backofen goldgelb backen. Die Schale der Zitrone reiben und die eine Hälfte auspressen. Die Birnen schälen, entkernen und würfeln. Den Wein mit dem Vanillezucker, Akazienhonig, fein abgeriebener Schale und dem ausgepressten Zitronensaft aufkochen. Die Birnen zugeben und weich dünsten. Mit dem Birnengeist abschmecken. Das Ganze abkühlen lassen. Die Strudelsäckchen aus dem Ofen nehmen und auf das Birnenragout setzen und mit Puderzucker bestäuben. Mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 12. November 2010