

Gratinierte Birnen auf Beeren-Mus

Für 4 Personen

| | | |
|----------|-----------------------------------|-------------|
| 2 Birnen | 120 g Marzipanrohmasse | 4 EL Honig |
| 4 Eier | 400 g Beerenfrüchte, gemischt, Tk | 80 ml Sahne |

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Birnen schälen und der Länge nach halbieren, dabei die Stiele an den Früchten belassen. Die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herausheben. Anschließend die Birnen im Sieb über kochendem Wasser weich dämpfen, entnehmen und mit der entkernten Seite nach oben auf einem Blech bereitlegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Honig zu steifem Schnee schlagen. Nun die Birnenhälften mit dem Marzipan füllen und mit Eischnee bedecken. Für etwa drei Minuten in den Backofen geben und leicht bräunen. Die gemischten Beerenfrüchte aufmixen und durch ein Sieb passieren. Die Sahne leicht anschlagen. Auf einem kalten Teller den Beeren-Frucht-Spiegel anrichten und diesen mit Sahne verzieren. Jeweils eine gratinierte Birne in den Beeren-Frucht-Spiegel setzen und servieren.

Horst Lichter am 30. Januar 2010