Birnen-Pistazien-Strudel mit Rum-Eis

Für vier Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	3 EL Pflanzenöl	1 Prise Salz
Mehl		

Für das Eis:

100 g Rosinen	50 ml Rum	100 g Zucker
250 ml Sahne	250 ml Milch	6 Eier

Für die Strudelfüllung:

8 Birnen	1 Zitrone	50 g Butter
60 g Semmelbrösel	60 g Pistazien	80 g Zucker
1 TL Zimt	80 g Butter	Mehl, Puderzucker

Für die Sabayon:

150 ml Milch	100 g Mandelblättchen	1 Vanilleschote de Tahiti
4 Eier	80 g Zucker	2 cl Amaretto

Für den Teig das Mehl, zwei Esslöffel Öl, eine Prise Salz und 120 Milliliter lauwarmes Wasser in die Knetschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zehn Minuten lang kräftig durchkneten lassen. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Teelöffel Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Eis die Rosinen mit dem Rum und 50 Gramm Zucker aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Milch und Sahne mit 50 Gramm Zucker zusammen aufkochen. Die Eigelbe mit einem Teil der heißen Milchmischung verrühren. Nun die Eimischung zur heißen Milch geben und unterrühren. Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 75 Grad erwärmen. (Am besten mit einem Thermometer kontrollieren.) Die Masse anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Sobald das Eis gefroren ist, die Rumrosinen zugeben und das Eis rühren.

Die Birnen waschen und schälen. Das Kerngehäuse ausstechen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen und die Birnen damit marinieren. Die Pistazien hacken. 50 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel und Pistazien darin anrösten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Zimt zufügen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) erhitzen. Den Teig aus der Folie wickeln und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den Teig mit dem Handrücken von der Mitte aus dünn über einem sauberen, leicht bemehlten Küchentuch ausziehen. (Wenn man das Muster des Küchentuchs erkennen kann, ist der Teig dünn genug.) 80 Gramm Butter zerlassen und den Strudelteig dünn damit bestreichen. Den Teig anschließend längs bis zur Hälfte mit der Semmel-Mischung bestreuen. Die Birnen gleichmäßig darauf verteilen, Seitenränder von vier Zentimetern einschlagen. Das Tuch am Rand leicht anheben und den Strudel vorsichtig aufrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, erneut mit der flüssigen Butter bestreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

Für die Sabayon die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Milch mit den Mandeln, dem Vanillemark und der Schote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Mandelmilch durch ein Sieb zu den Eigelben gießen und über einem heißen Wasserbad nun solange aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige

Konsistenz hat. Die Sabayon anschließend vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiterschlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Zuletzt den Amaretto unterrühren.
Den Strudel noch warm in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben, nochmal kurz unter dem Backofengrill (220°C) karamellisieren und auf Tellern anrichten. Je eine Kugel Rum-Eis und die Sabayon dazu servieren.

Johann Lafer am 17. November 2012