

Geeistes Birnen-Süppchen mit Birnen-Sorbet

Für vier Personen

Für die Hippen:

60 g Butter	60 g Puderzucker	60 g Mehl
1 Ei	1 Prise Salz	50 g Mandeln, gehackt

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Weißwein	150 g Zucker
2 Birnen, reif, saftig	1 Zimtstange	1 Sternanis
1 Zitrone		

Für das Süppchen:

4 Birnen	300 ml Birnensaft	2 Zimtstangen
2 Sternanis	3 Nelken	1 Vanilleschote
50 g Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	10 Eiswürfel aus Birnensaft
Ahornsirup		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Hippen die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker, Mehl und Butter in einer Schüssel verrühren. Das Ei trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse rühren. Aus dem Deckel eines Joghurt-Eimers (oder einer Silikonbackmatte) die Kontur einer Birne ausschneiden. Die Hippenmasse nun dünn mit Hilfe einer Palette und der Schablone auf eine Backmatte aufstreichen. Mit Mandeln bestreuen und im Backofen zwei bis drei Minuten unter Aufsicht backen. Die Birnenhippen auf Vorrat backen und in eine Dose zum Aufbewahren geben. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Birnen schälen, entkernen und grob würfeln. Den Weißwein mit Zucker, einer Zimtstange und einem Sternanis aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Birnenwürfel darin weich kochen. Die Zitrone pressen und den Sud damit verfeinern. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Masse fein pürieren (und nach Belieben durch ein Sieb passieren). In der Eismaschine cremig gefrieren. Für das Birnensüppchen die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Die Zitrone pressen. Nun die Hälfte der Birnen mit Birnensaft, einer Zimtstange, den Sternanis, Nelken und der Vanilleschote aufkochen und je nach Süße des Natursaftes mit Ahornsirup süßen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten einkochen lassen, pürieren und durch ein Sieb gießen. Mit Zitronensaft abschmecken und auf Eiswasser stellen. Die restlichen geschälten Birnen in Spalten schneiden. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birnenspalten darin anschwitzen. Die zweite Zimtstange zugeben. Bei milder Hitze fünf Minuten garen. Das Birnensüppchen in tiefen, gekühlten Tellern (auf Eis) anrichten. Die karamellisierten Birnenspalten hinein geben. Je eine Kugel Sorbet hineingeben und eine Hippe hinein stecken. Nach Belieben Birneneiswürfel auf der Suppe verteilen.

Johann Lafer am 26. Januar 2013