

Matcha-Tee-Clafoutis, Kardamom-Birnen, Zimt-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Clafoutis:

60 g geschälte Pistazienkerne	4 Eier	120 g Mehl
3-4 EL Pistaziensirup	1 TL Matcha-Tee-Pulver	1 unbehandelte Zitrone
50 g Butter	50 g Zucker	Puderzucker, Butter, Mehl

Für die Birnen:

4 reife Birnen	2 EL Kardamom	50 g Zucker
150 ml Wasser	50 ml Grenadine	

Für die Sabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Eigelbe	40 g Zucker
90 ml Weißwein		

Eine flache ofenfeste Porzellanform (oder vier flache ofenfeste runde Förmchen) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier trennen, die Schale der Zitrone abreiben. Eigelbe mit Mehl, Pistaziensirup, Matcha-Tee-Pulver und Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben. Die Butter zerlassen, zufügen und alles gründlich miteinander verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee anschließend zusammen mit einer Hälfte der fein gemahlten Pistazien unter den Teig heben. Diesen nun in die Form geben. Alles mit den restlichen Pistazien bestreuen und etwa 20 Minuten im heißen Ofen backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker leicht bestäuben und am besten noch warm servieren. Die Birnen rundherum abschälen und je nach Größe sechsteln oder achteln. Danach mit einem Küchenmesser das Kerngehäuse entfernen und die Spalten in Form bringen. Den Kardamom ohne Fett in der Pfanne rösten, bis sich ein durchströmendes Aroma entwickelt. Anschließend in einen Teebeutel oder Teesieb geben und fest verschließen. Den Zucker zusammen mit Wasser, Grenadine und Kardamom aufkochen und die Birnenspalten darin drei bis vier Minuten ziehen lassen. Anschließend die Birnen herausnehmen, den Sud fast sirupartig einkochen, den Kardamom entfernen und die Birnen wieder zugeben. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit den Eigelben, dem Zucker und dem Weißwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bei circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Die Kardamom-Birnen auf die Clafoutis verteilen und mit reichlich Sabayon vollenden.

Johann Lafer am 18. Januar 2014