

# Birnen-Beignets im Pistazien-Knusper, Buttermilch-Eis

## Für vier Portionen

### Für die Birnen-Beignets:

4 reife Birnen	25 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke
15 g Zucker	1 Eiweiß (M)	150 ml eiskaltes Wasser
25 g fein gemahlene Pistazien	Mehl, Pflanzenfett	Puderzucker

### Für das Eis:

50 ml Sahne	250 ml Buttermilch	1 TL Kardamom
50 g Zucker	100 g Eigelbe (3-4)	100 g griechischer Joghurt
25 g brauner Rohrzucker		

### Für den Cassisschaum:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Eigelbe (Größe M)	40 g Zucker
70 ml Cassissaft	20 ml Cassislikör	50 g Pistazien
4 Zweige Minze		

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Weizenmehl, Stärke, Zucker, Eiweiß, kaltes Wasser und Pistazien miteinander verrühren. Die Birnenviertel nun zuerst in Mehl wenden, mit einem Holzspieß fixieren und durch den Teig ziehen. Zum Schluss in circa 160 bis 180 Grad heißem Pflanzenfett schnell knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Für das Eis Sahne mit Buttermilch und Kardamom in einem Topf aufkochen. Zucker und Eigelbe miteinander gründlich verrühren. Die noch heiße Buttermilch-Sahnemischung zuerst tröpfchenweise und danach unter ständigem Rühren langsam hineinlaufen lassen. Danach mithilfe eines Teigschabers die Masse bis 82°C-85°C solange rühren, bis das Eigelb vollständig gebunden ist. Die Masse zum Schluss durch ein feines Sieb laufen, mit dem Joghurt verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Kurz vor dem Servieren mit braunem Rohrzucker bestreuen und mithilfe eines Bunsenbrenners leicht karamellisieren. Für den Cassisschaum das Mark der halben Vanilleschote auskratzen und zusammen mit den Eigelben, Zucker, Cassissaft und Likör in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren jeweils vier Beignets auf die Teller verteilen. Die Pistazien daneben streuen und das Eis mithilfe eines heißen Esslöffels darauf abknocken. Mit Cassisschaum und Minze vollenden.

Johann Lafer am 01. März 2014