

Mandel-Clafoutis mit Birnen und Kokos-Nougat-Eis

Für vier Portionen

Für die Clafoutis:

2 reife Birnen	Butter, Mehl	4 Eier
120 g Mehl	1 unbehandelte Orange	50 g flüssige Butter
60 g Mandelsplitter	50 g Zucker	Puderzucker

Für das Nougateis:

100 g helles Nougat	70 ml Milch	50 g Zucker
4 Eigelbe	2 cl Kokos Likör	50 ml Milch
200 ml Sahne	25 g Kokosflocken	

Für die Garnitur:

4 Zweige Melisse

Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In erhitzter Butter glasig anschwitzen und beiseite stellen. Eine flache ofenfeste Porzellanform oder vier flache, ofenfeste runde Förmchen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und den Abrieb der Orange in eine Rührschüssel geben. Zerlassene Butter und Mandeln zufügen und verrühren. Eiweiß steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Teig heben, Teig in die Form gießen und die Birnenstücke darauf verteilen. Im Ofen für 20 Minuten backen, heraus nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Nougat in Milch auflösen. Zucker, Eigelbe, Likör, Milch und Sahne in einem Topf unter Rühren bei 80 bis 85 Grad zum Stocken bringen. Mit Nougat vermengen und durch ein Sieb gießen. Mit Kokosflocken verfeinern und in der Eismaschine gefrieren. Zum Servieren die Clafoutis anrichten, darauf das Eis mit einem Esslöffel abknocken und mit gezupfter Melisse vollenden.

Johann Lafer am 13. September 2014