

# Gewürzfalafel auf Honig-Safran-Birnen-Scheiben, Sabayon

## Für vier Portionen

300 g getr. Kichererbsen	1 Milchbrötchen	50 ml Milch
1 Ei	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	1 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel	1 Prise Salz	1 l Sonnenblumenöl
2 Birnen, fest	2-3 EL Honig	15 Safranfäden
1 Zitrone	2 Eigelbe	100 ml Milch
1 EL Kakaopulver	1 EL Zucker	1 kleine Chilischote
2-3 cl Schokoladenlikör	Puderezucker	

Die eingeweichten Kichererbsen abspülen und gut abtropfen lassen. Milchbrötchen würfeln. Milch erwärmen und über die Brötchenwürfel gießen. Kichererbsen mit dem eingeweichten Brötchen, dem Ei, Backpulver in einen Standmixer geben. Den Zitronensaft, das Vanillezucker, Salz und die restlichen Gewürze zufügen. Alles zu einer feinen Paste mixen.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. Aus der Masse Bällchen formen, z. B. mit Hilfe eines Eisportionierers. Die Bällchen schwimmend im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Birnen waschen, schälen und links und rechts vom Kerngehäuse in einen Zentimeter dicke Scheiben abschneiden. Birnenscheiben in einer Schüssel mit dem Honig, Safran und dem Zitronensaft marinieren. Die Scheiben in einer Pfanne von beiden Seiten langsam goldbraun braten. Für die Sabayon die Eigelbe mit der Milch, dem Kakaopulver und dem Zucker in einer Schlagenschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und ein bis zwei Minuten weiterschlagen.

Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Nach Belieben unter die Sabayon mischen. Den Schokolikör unterrühren.

Die Birnenscheiben auf einer Platte auslegen, die Gewürzfalafel darauf anrichten und mit dem Chilischäum beträufeln. Zuletzt mit Puderezucker bestäuben.

Johann Lafer am 28. November 2015