



BIRNE MIT SAUERRAHM, VERBENE

Unterschiedliche Texturen und Temperaturen von Birne und Sauerrahm, interessanter Duft durch Verbene.

BIRNENSORBET
 1.000 g Birnenpüree
 300 g Birnensaft
 500 g Läuterzucker
 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
 3 g Prosorbet
 neutrale Säure

SAUERRAHMGELEE
 300 g Sauerrahm
 100 g Läuterzucker
 100 g Sahne
 5 Blatt Gelatine, eingeweicht

70 g Naturjoghurt
 160 g Crème fraîche
 100 g Sauerrahm
 Limettensaft

SAUERRAHM-ESPUMA
 150 g Sauerrahm
 80 g Läuterzucker

BIRNENSCHIBEN
 1 Birne, nicht zu weich
 1/8 l frisch gepresster Birnensaft

BIRNENSORBET

Birnenpüree mit Läuterzucker und einem Teil des Birnensaftes verrühren. Den anderen Teil des Birnensaftes mit dem Prosorbet erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in die Sorbetmasse geben. Das Sorbet mit neutraler Säure abschmecken, in Pacojet-Dosen abfüllen und frieren. Mehrmals pacosieren, in einen Ring füllen und anfrieren lassen.

SAUERRAHMGELEE

Sauerrahm und Läuterzucker miteinander verrühren, nebenbei die Gelatine in der Sahne auflösen und in den Sauerrahm einrühren. Danach durch ein Sieb geben, auf ein Blech 400 g Gelee gießen, 2 mm hoch gleichmäßig verteilen und kaltstellen. Auf die Größe des Birnensorbets ausstechen und darauflegen.

SAUERRAHM-ESPUMA

Alle Zutaten miteinander verrühren, mit Läuterzucker und Limettensaft abschmecken und in eine iSi-Flasche abfüllen, mit einer halben iSi-Patrone verdichten.

BIRNENSCHIBEN

Birnen dünn aufschneiden, auf Backpapier leicht überlappend auflegen und ausstechen. In einen Vakuumbbeutel mit ein wenig Birnensaft legen und vakuumieren, sodass alles gepresst wird. Bei 100 °C Dampf 1 Minute garen und sofort abschrecken.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit etwas Verbeneöl verfeinern. Frische Verbeneblätter dazugeben.