



---

### **BIRNENPARFAIT MIT CASSIS, KRÄUTER**

Fruchtig erfrischender Geschmack der heimischen Birne, dazu feine Säure von Cassis mit herben Malznoten.

---

---

#### **BRAUNE-BUTTER-EIS**

1.700 g Milch  
400 g Zucker  
185 g Eigelb  
250 g braune Butter  
20 g Milchpulver  
6 g Stab 2000 (Stabilisator)  
Salz

#### **KRÄUTER-BIRNEN-SORBET**

200 g Wasser  
220 g Zucker  
8 g Pro Sorbet  
4 Blatt Gelatine, eingeweicht  
150 g Estragon  
350 g Kerbel  
600 g Birnensaft

#### **BAISER**

200 g Eiweiß  
350 g Zucker  
Zitronensäure  
Cassispulver

#### **CASSISGEL**

800 g Cassissaft  
200 g Wasser  
150 g Zucker  
10 g Gellan  
4 g Citras

---

#### **BRAUNE-BUTTER-EIS**

Eigelb mit Zucker mischen. Milchpulver und Stab 2000 in die Milch mixen und, mit der Butter aufgekocht, auf die Eigelb-Zuckermischung gießen. Auf 80 °C erhitzen, bis das Eis Bindung bekommt. Mit Salz abschmecken. Kuppelformen mit der Masse befüllen und in der Mitte eine Mulde freilassen.

#### **KRÄUTER-BIRNEN-SORBET**

Alle Zutaten aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Auskühlen lassen. Estragon, Kerbel und Birnensaft mixen und auf die Sorbetmasse passieren. In Pacojet-Becher füllen und frieren. In die Mulde des Braune-Butter-Eises füllen und mit obiger Masse verschließen. Einfrieren.

#### **BAISER**

Eiweiß und Zucker vermengen und über einem Wasserbad erwärmen, bis sich der Zucker auflöst, danach kalt schlagen. Mit Zitronensäure abschmecken. 4 cm hoch auf Backpapier aufstreichen, mit dem Pulver bestreuen und trocknen lassen. In beliebiger Größe ausstechen.

---

### CASSISGEL

Gellan mit Zucker und Citras vermengen. Alles miteinander auf mindestens 90 °C erhitzen und auf einem Blech auskühlen lassen, anschließend glatt mixen und passieren. Das Braune-Butter-Eis damit betupfen.

### ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit etwas Cassis-Kräuteröl verfeinern. Frische Oxalisblätter dazugeben.

---

