

Zutaten

- Zutaten Birnenpüree:
- 3 Birnen
- 30 g Zucker
- 50 ml weißer Portwein
- Mark einer Vanilleschote
- Zutaten Parmesanmousse:
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 0,3l Milch
- 1 Knoblauchzehe
- jeweils 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 25 g geriebener Parmesan
- 250 ml Sahne Salz

Beilage, Vorspeise

Parmesanmousse mit Birnenpüree

Deftig und fruchtig – ein exzentrisches Paar für überraschende Geschmacksmomente. Raffiniert auf jedem Büffet oder Küchenparty.

So wird’s gemacht:

1. Die Birnen waschen und schälen, dann das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine feine Würfel schneiden.
2. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, dann sofort die Birnenwürfel und das Vanillemark hinzugeben.
3. Mit dem Portwein ablöschen und bei niedriger Hitze zu einem Püree einkochen lassen, dabei regelmäßig umrühren.
4. Die Milch zusammen mit der Knoblauchzehe und den Kräutern aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
5. Für mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen, anschließend passieren.
6. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und dann die Milch einrühren.
7. Wenn die Parmesanmasse ausgekühlt ist vorsichtig die steifgeschlagene Sahne unterheben.
8. Falls nötig mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken.
9. Nochmals für 2 Stunden kalt stellen.

10. Das Birnenpüree mittig auf einem Teller anrichten.
11. Mit einem heißen Löffel eine Nocke von dem Parmesanmousse abstechen und auf das Püree geben.