

Rezepte

Gewürzbirne mit Lebkuchenmousse

Zutaten (für 6 Personen)

Lebkuchenmousse

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 25 g Zucker
- 1,5 Blatt Gelatine
- 30 g Vollmilch-Kuvertüre
- 30 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Lebkuchen
- 20 g Kirschwasser
- 5 g Lebkuchengewürz
- 250 g Sahne

Zubereitung

Eier und Zucker über Wasserdampf schaumig rühren und dann kalt schlagen. Die aufgelöste Kuvertüre unter die Eimasse rühren.

Die Gelatine einweichen, in Kirschwasser auflösen und ebenfalls unter die Masse ziehen. Die kleingewürfelten Lebkuchen und das Lebkuchengewürz dazugeben.

Zum Schluss die halbgeschlagene Sahne unterziehen, in eine Schüssel füllen und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Gewürzbirne:

- 125 g Zucker
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1/2 l Wasser
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- Saft von 1 Zitrone
- 3 Birnen

Rezepte

- Williamsschnaps
- Zucker
- Stärke zum Binden

Zubereitung

Alle Zutaten außer den Birnen in einen Topf geben und aufkochen. Birnen schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls in den Sud geben und pochieren.

Wenn die Birnen weich sind, den Sud vom Herd nehmen, Gewürze und Birnen entfernen und abkühlen lassen. Die Sauce mit Stärke binden und mit Zucker, Zitronensaft und Schnaps abschmecken. Die Birnen klein schneiden und unter die Sauce mischen.

Anrichten

Mit dem Eisportionierer Mousse-Kugeln ausstechen und in ein Schälchen auf das Birnenragout setzen.