

## PAVLOVA MIT GEBRANNTER CRÈME MIT TONKA-ZITRONEN-GRAS-AROMEN, BIRNEN UND HIMBEEREN

Spritzbeutel

### ZUTATEN

#### PAVLOVA

- 1 Pavlova, siehe Grundrezept Seite 28

#### GEBRANNTÉ CRÈME

- 2,5 dl Rahm
- 1 Zitronengrasstängel, fein geschnitten
- 1 Msp. Tonkabohne, gemahlen
- 3 Eigelb
- 100 g Kondensmilch, gezuckert
- 1 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

#### BIRNEN

- 3 Williams-Birnen, klein, geschält, entkernt, in feine Spalten geschnitten
- 80 g Zucker
- 2 dl \*Weisswein
- 1 dl \*Wasser
- 2 \*Zitronen, Saft
- 1 Sternanis
- 10 g Ingwer, frisch, geschält, fein gewürfelt

#### GARNITUR

- 150 g Himbeeren
- Portulakblätter
- Puderzucker

### ZUBEREITUNG

#### GEBRANNTÉ CRÈME

Den Rahm mit dem Zitronengras und der Tonkabohne aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Den Rahm mit den Eigelben glattrühren. Die Kondensmilch unter ständigem Rühren auf reduzierter Hitze langsam leicht karamellisieren. Die Rahmmischung unterrühren und auf 85°C erhitzen. Die Gelatine ausdrücken, mit einem Schneebeesen in die heisse Masse rühren und erkalten lassen. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

#### BIRNEN

Den Zucker karamellisieren und mit den \*Zutaten ablöschen und aufkochen. Die Gewürze hinzugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Birnen in die Flüssigkeit geben, 3 Minuten garen und vom Feuer nehmen, auskühlen lassen.

### ANRICHTEN

Die Crème auf die Pavlovas dressieren. Mit Birnenspalten und Himbeeren belegen, mit Portulakblätter garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

Rezept von Markus Heckel

