

EINGEMACHTE SAUTERNESBIRNEN MIT LIMETTEN-MASCARPONEMOUSSE

6 PERSONEN

Einmachglas

ZUTATEN

EINGEMACHTE SAUTERNESBIRNEN

- 6 Birnen, festkochend, z.B. Gute Luise, geschält, den Stiel und Blütenansatz belassen
- 1 Vanillestange, der Länge nach halbiert, Mark ausgekratzt
- 2 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 7 dl Sauternes-Wein

LIMETTEN-MASCARPONEMOUSSE

- 140 g Mascarpone
- 45 g Puderzucker
- 1 Bio Limette, Schale und Saft
- 1½ Blattgelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- 1,2 dl Rahm, geschlagen

GARNITUR

- 6 Minzeblättchen

ZUBEREITUNG

EINGEMACHTE SAUTERNESBIRNEN – VORBEREITEN

Den Sauternes mit den Gewürzen aufkochen, die Birnen in die kochende Flüssigkeit legen. Die Hitze sofort reduzieren und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten garen. In ein Einmachglas füllen, gut verschliessen und im Kühlschrank eine Woche ziehen lassen.

LIMETTEN-MASCARPONEMOUSSE

Den Mascarpone mit dem Puderzucker und der Limettenschale glatt rühren. Die ausgedrückte Gelatine im warmen Limettensaft auflösen und unter den Mascarpone mischen. Den Eischnee und den Rahm unterheben und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

ANRICHTEN

Je eine Birne mit dem Stiel nach oben auf einen Teller setzen, mit einem Minzeblättchen garnieren und mit der Mascarpone-Limettenmousse anrichten.

Rezept von Ursula Egli

