



Parmesanmousse mit Birnenpüree

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
75 g geriebener Parmesan
250 ml Sahne
Salz

So wird's gemacht

Die Birnen waschen und schälen, dann das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine feine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, dann sofort die Birnenwürfel und das Vanillemark hinzugeben. Mit dem Portwein ablöschen und bei niedriger Hitze zu einem Püree einkochen lassen, dabei regelmäßig umrühren.

Die Milch zusammen mit der Knoblauchzehe und den Kräutern aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Für mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen, anschließend passieren. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und dann die Milch einrühren. Unter die noch heiße Masse den Parmesan rühren, dann auskühlen lassen. Wenn die Parmesanmasse ausgekühlt ist vorsichtig die steifgeschlagene Sahne unterheben. Wenn nötig mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Nochmals für 2 Stunden kalt stellen. Das Birnenpüree mittig auf einem Teller anrichten. Mit einem heißen Löffel eine Nocke von dem Parmesanmousse abstechen und auf das Püree geben.

Garnitur:

Balsamico Reduktion
Kräuter, Rucola
Parmaschinken, Bresaola

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten

KÜHLDAUER: 2 Stunden