

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Vanille-Mohn-Creme mit karamellisierter Williamsbirne

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

200 g Milch, 3 Eidotter, 45 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, Abrieb von 1 Bio-Orange, 4 Blätter Gelatine, 300 g cremig aufgeschlagenes Obers, 2 EL gemahlener Mohn.

Für die pochierten Birnen: 4 Williamsbirnen, 2 Liter Wasser, 200 g Zucker, Zimt, Gewürznelke, Zitronenschalenstreifen.

Für die Karamellsauce: 140 g Zucker, 150 ml Milch, 150 ml Obers, 10 g Butter, Prise Salz.

Außerdem: Schokodekor*, frische Melisse.

Zubereitung

Für die Vanille-Mohn-Creme auf Basis einer klassischen bayrischen Creme die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Eidotter und Zucker verrühren. Milch mit Vanillemark und Orangenschale erhitzen und mit der Dottermasse unter permanentem Rühren auf 85 °C erwärmen („zur Rose abziehen“).

In eine Rührschüssel umfüllen, die ausgedrückte Gelatine beigegeben und den Mohn, unterrühren. Auf Eis kalt stellen, bis die Masse beginnt sulzig zu werden.

Um kleine Klümpchen zu vermeiden, die Masse mit einem Stabmixer durchmischen. Anschließend erst mit dem geschlagenen Obers vermengen.

In Silikonformen füllen und am besten über Nacht einfrieren. Am Tag des Servierens auftauen und unter einer Tortenhaube im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden auftauen lassen.

Die Birnen schälen und nach Wunsch zuschneiden. In der Zwischenzeit das Wasser mit Zucker, Zimt, Gewürznelke und Zitronenschalenstreifen aufkochen. Die Birnenstücke einlegen und so lange leicht köcheln lassen, bis diese bissfest gegart sind (dauert je nach Größe der Birnen 5-15 Minuten). Lauwarm servieren.

Für die Karamellsauce den Zucker zu Karamell schmelzen und mit Milch und Obers ablöschen. Butter und Salz dazugeben und neben der Creme und den Birnen als Tellerdessert anrichten. Mit Schokodekor und Melisse dekorieren.