



Roquefort-Mousse mit Pistazien Portwein-Cassis-Gelée Karamell-Birne

2 Personen

ZUTATEN :

ROQUEFORT-MOUSSE :

100 g Roquefort
50 ml Chardonnay
1 EL Zitronensaft
1 Eigelb
1 Prise Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Blatt weiße Gelatine
125 ml Sahne
20 g Pistazien (gehackt)

PORTWEIN-CASSIS-GELÉE :

3 Blatt Gelatine
1 EL Zucker
1 EL Wasser
125 ml Portwein, rot
125 ml Rotwein (z.B. Merlot)
25 ml Crème de Cassis

KARAMELL-BIRNE

1 Birne mittelgroß
1 TL Zitrone, Abrieb
100 ml Chardonnay
1 EL Birnenbrand
(z.B. Premium Moorbirne
von Scheibel)
50 g Zucker
15 g Butter

DES WEITEREN :

1 Scheibe Toastbrot

1 Für die Roquefort-Mousse: Gelatine einweichen. Roquefort zerdrücken und mit Wein, Zitronensaft und Eigelb cremig rühren. 2 Stunden kalt stellen. – Gelatine über einem warmen Wasserbad auflösen und unter die Käsemasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine mit Haushaltfolie ausgelegte Form etwa 3 – 3,5 cm hoch füllen. Im Kühlschrank 12 Stunden kalt stellen.

2 Für das Portwein-Cassis-Gelée: Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Zucker und Wasser zu Läuterzucker auf der erwärmten Herdplatte schmelzen. Die Gelatine im leicht erwärmten Läuterzucker auflösen. Etwas abkühlen lassen und die übrigen Zutaten einrühren. – In eine mit Haushaltfolie ausgelegte Form etwa 1 cm hoch füllen. Mit gehackten Pistazien bestreuen. Im Kühlschrank 12 Stunden kalt stellen.

3 Für die Karamell-Birne: Birne schälen, in 8 Spalten schneiden und Kerngehäuse ausschneiden. Unbehandelte Zitrone waschen und die Schale abreiben. Weißwein mit 25 g Zucker und Zitronenschale aufkochen lassen. Die Birnenspalten im noch heißen Sud 10 – 20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sud aufheben. Den übrigen Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Moorbirnenbrand und 25 ml Sud ablöschen. Butter dazu geben und die Birnen darin glasieren.

ANRICHTEN: Aus dem Toastbrot 2 Quadrate mit 5 cm Kantenlänge schneiden. Gelée und Mousse vorsichtig herausheben. Wie mit dem Toastbrot ebenso mit dem Gelée und der Mousse verfahren (Quader mit 5 cm Kantenlänge in Breite und Länge). Auf einem Dessert-Teller Toastbrot legen, darauf das Gelée und mit der Mousse abschließen. Dies erfordert etwas Fingerspitzengefühl. Schließlich die karamellisierten Birnenspalten anlegen und servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com