


Johann Lafer: Geschmorte Birnen mit Biskotten/Löffelbiskuit und Vanille-Eis

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/johann-lafer-geschmorte-birnen-mit-biskotten-loeffel-biskuit-und-vanille-eis/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Birnen:

- 3 Birnen
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 50 g Honig
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 200 ml Apfelsaft oder Weißwein

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark auskratzen und beiseite stellen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse ausschneiden und die Hälften in Spalten schneiden.

Die Birnenspalten mit Honig, der ausgekratzten Vanilleschote, dem Zitronensaft, der Zimtstange und dem Sternanis in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis der Honig kocht. Den Apfelsaft angießen und die Birnen bei milder Hitze abgedeckt etwa 30 Minuten schmoren. Währenddessen einmal wenden.

Für das Vanille-Eis:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 2 cl Strohrum

Zubereitung:

Milch, Sahne, Vanillemark und Zucker aufkochen. Die Eier und Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Etwas heiße Vanillemilch unterrühren. Nach und nach die restliche Milch und den Strohrum zugeben, verrühren und die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Unter Rühren auf etwa 70°C erhitzen.

Sobald die Masse eine sämige Bindung bekommt, vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für die Biskotten/Löffelbiskuits:

- 3 Eier
- 125 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 100 g Weizenmehl Type 405

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 3 EL Puderzucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee weiter schlagen. Den Eischnee und das gesiebte Mehl abwechselnd unter den Eigelbschaum heben.

Die Masse in einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Etwa 6 cm lange Biskotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Im Ofen 12 – 14 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die geschmorten Birnen mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten. Die Biskotten und das Vanille-Eis dazu servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Kerners Köche vom 7.4.2018