



Dörrbirnen-Parfait mit Birnenkompott

Dörrbirnen-Parfait

| | |
|----------------------------|---|
| 2 Eigelbe | in eine Rührschüssel geben |
| 20 g Zucker | beifügen |
| 2 EL heisses Wasser | dazu giessen, alles zusammen mit dem Handrührgerät schaumig, cremig aufschlagen, ca. 2/3 der Masse wegnehmen und beiseite stellen |
| 200 g Birnenweggenfüllung | zum kleineren Teil der Masse geben und verrühren |
| 3 dl Vollrahm | schlagen. 1/3 vom geschlagenen Rahm unter die Birnenweggen-Masse ziehen |
| 2 EL Williams | unter die grössere Portion Eigelbmasse rühren |
| 2 Eiweisse 1 Prise Salz | steif schlagen |
| 25 g Zucker | einrieseln lassen, weiter schlagen bis die Masse schön glänzt. 1/3 der Eiweissmasse unter die Birnenweggen-Masse heben. Restlichen Schlagrahm und anschliessend restliches Eiweiss unter die Eigelbmasse heben. Eine Springform von ca. 28 cm mit kaltem Wasser abspülen. Die Form mit Klarsichtfolie auslegen. Beide Massen einfüllen und eine Speisegabel durch beide Massen ziehen, sodass ein schönes Marmormuster entsteht. Für mindestens 6 Stunden in den Tiefkühler geben. 20 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Anschliessend mit Kakaopulver bestreuen. Ring entfernen, Folie abziehen und in Stücke schneiden, auf Teller anrichten |

Birnenkompott

| | |
|-----------------|--|
| 2 grosse Birnen | waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in dicke Schnitze schneiden |
| 1 Zitrone | Saft auspressen, zu den Schnitzen geben, kurz ziehen lassen |
| 6 EL Zucker | in einer Pfanne hellbraun karamellisieren |
| 2 dl Weisswein | ablöschen, solange kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat |
| 2 Orangen | Saft auspressen, dazu geben, Birnenschnitze beifügen, zugedeckt knapp weich kochen. Die Früchte mit einer Schaumkelle herausheben und anrichten. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen |
| 8 Baumnusskerne | leicht zerbröckeln, in den Sirup geben, über die Birnenschnitze anrichten |