



ANRICHTEN

Acht Punkte Birnenmousse auf das Schokoladenbiscuit dressieren. In der Mitte zwei Punkte Cassis-Gel platzieren. Couverture-Bödeli aufsetzen und mit Mousse und Gel ausgarnieren. Zwei fertige Schnitten auf dem Teller platzieren. An den äusseren Enden sowie dahinter etwas Birnensalat platzieren. Einen Punkt Cassis-Gel zum Birnensalat tupfen. Die Kugel hinten auf den Birnensalat setzen. Hinter die Schnitten je ein Cassis-Chip stellen.

In der Mitte etwas Arven-Espuma dressieren. Das Schokoladensorbet pacossieren und mit einem Löffel eine Nocke auf den kalten Stein anrichten. Wenig Arven/Zimt-Streusel auf das Espuma und vor das Sorbet geben. Birnensalat mit Zitronenbasilikumkresse ausgarnieren.



Dultsch Pass Lunghin

von Matthias Fehr

DESSERT

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,
ZUBEREITUNG 60 MIN.

MEHLLOSES SCHOKOLADENBISKUIT

90 g Eigelb
45 g Zucker
90 g Piura-Porcelana-
Couverture 75 %
112 g Eiweiss
45 g Zucker

mit
schaumig schlagen.

schmelzen und unterheben.
mit
zu Schnee schlagen und vor-
sichtig unterheben. Auf eine
Silikonmatte ausstreichen und
bei 160 Grad 25 Min. backen.
Abkühlen lassen, flachrollen
und dünn mit Couverture
bestreichen. Acht Rechtecke
à 5 × 2,5 cm schneiden.

COUVERTURE-BÖDELI

100 g weisse Couverture
25 g ungezuckerte Cornflakes
Zesten von 1 Limette

temperieren.
kurz mixen.
mit dem Rest mischen. Die
Masse zwischen zwei Folien
ausrollen, anziehen lassen
und 8 Rechtecke à 5 × 2,5 cm
zuschneiden.

CASSIS-GEL

200 g Cassispüree
20 g Puderzucker
2 g Agar-Agar

erwärmen.
mit
mischen, zum Püree geben,
2 Min. kochen, abkühlen
lassen und aufmixen.

CASSIS-CHIPS

50 g Cassispüree,
10 g Puderzucker
5 g Eiweiss

und
mischen. Dünn auf eine Back-
matte ausstreichen und bei
80 Grad 2 Std. trocknen lassen.
Auskühlen lassen und brechen.

SCHOKOLADEN-SORBET

204 g Wasser
40 g Zucker
100 g Piura-Porcelana-
Couverture 75 %

mit
aufkochen.

beigeben, kurz stehen lassen,
mixen und in einem Pacojet-
Becher gefrieren.

ARVEN-ESPUMA

60 g Birnenpüree,
10 g Zitronensaft,
15 g Arvensirup,
10 g Sauerrahm
20 g Rahm

und
mischen. In einen Rahmbläser
füllen, mit einer Patrone laden
und kalt stellen.

ARVEN/ZIMT-STREUSEL

55 g kalte Butter,
22 g Zucker,
60 g Mehl,
25 g gemahlene Arvennüsse
etwas Zimt

und
in der Rührmaschine mischen,
bis sich Streusel bilden. Bei
160 Grad 14 Min. backen.

BIRNENMOUSSE

160 g Birnenpüree
20 g Sauerrahm
14 g Zucker,
15 g Butter
11 g Zitronensaft
23 g Vollei

mit
vermischen.

und
aufkochen.
beigeben und unter Rühren
erwärmen, bis es bindet.
Sofort zum Püree-Sauer-
rahm-Gemisch geben.
einweichen, auflösen und
dazugeben.

4 g Gelatine

150 g Rahm

zu 80 % schlagen und unterhe-
ben. Die Mousse kühl stellen.
Vor dem Anrichten aufrühren
und in Dressiersäcke abfüllen.

BIRNENSALAT

150 g Birnen
(Kaiser Alexander)
100 g Kalamansisaft
20 g Zucker

in kleine Würfel schneiden.
mit
aufkochen. Birnenwürfel darin
weichkochen. Etwas abkühlen
lassen, absieben und mit
mischen.

20 g Birnenpüree

FRITTIERTE BIRNENKUGELN

100 g Vollei
100 g Wasser
125 g Mehl,
20 g Zucker
1 g Salz

mit
mischen.

und
trocken vermischen. Zum
Ei-Wasser-Gemisch geben und
mischen. In einen Rahmbläser
abfüllen und mit 2 Patronen
laden.

Eine kleine Suppenkelle in
das 180 Grad heisse Frittieröl
eintauchen, damit sie einge-
ölt und heiss ist. Etwas Teig
hineingeben, wenig Birnen-
salat in der Mitte platzieren
und wieder mit Teig bedecken.
Goldbraun frittieren und auf
Küchenpapier abtropfen las-
sen. Mit wenig
füllen und im
wenden. Mit etwas
bestäuben.

Birnenpüree
Zimt-Zucker
Puderzucker