



Thymian-Mascarpone-Creme mit Birnen-Haselnuss-Chutney und geeister Birne



Zeit gesamt
3h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	8 St.
Olivenöl	20 ml
Thymian, frisch	15 g
Honig	1 EL
Vanilleschote	1 St.
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	50 g
Bio Limetten	3 St.
Eigelb	3 St.
Zucker	180 g
Wasser	70 ml
Mascarpone	250 g
Eiweiß	3 St.
Salz	
Haselnusskerne, ganz	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlere Pfanne, feine Reibe, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen, Küchenmaschine, Dessertgläser

1. Bevor das Rezept gekocht wird!
2 reife Birnen über Nacht in den Gefrierschrank legen.
2. Birnen-Haselnuss-Chutney
6 Birnen in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl, 1 Zweig Thymian und Honig erhitzen. Ausgekratzte Vanilleschote, geröstete und gehackte Haselnüsse dazugeben. Birnenwürfel dazugeben und einmal durch die heiße Pfanne schwenken. Mit Zesten und Saft von 2 Limetten abschmecken, in 4 Dessertgläser abfüllen und 30 Min. kaltstellen.
3. Thymian-Mascarpone-Creme
3 Eigelbe mit Limettenschale (von 1 Limetten) verrühren und in eine Schüssel für die Küchenmaschine geben. 4 große Thymianzweige, 60 g Zucker, 20 g Wasser sowie Saft von einer Limette in einem Topf geben, aufkochen lassen und die Thymianzweige aus dem Topf entfernen. In der Küchenmaschine das Eigelb cremig rühren. Sofort die heiße Thymian-Zuckermasse langsam unter Rühren zum Eigelb geben und dabei das Eigelb schaumig schlagen. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, Mascarpone unterrühren. Inzwischen 3 Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 20 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Mascarponecreme in die Gläser

auf dem Birnenhaselnuss-Chutney verteilen. Gläser anschließend ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Karamalisierte Haselnüsse

100 g Zucker, 50 ml Wasser und 2 Thymianzweige in einer Pfanne aufkochen.

Thymianzweige aus der Pfanne entfernen und Haselnüsse dazugeben. Nun warten, bis der Zucker karamellisiert und die Haselnüsse glänzen. Unbedingt durchgehend umrühren, ansonsten brennt die Masse schnell an. Ist das Wasser verdampft, zerbröseln die Haselnüsse etwas. Einfachiterrühren, bis die Nüsse wieder glänzen. Zum Schluss die karamellisierten Haselnüsse auf ein Blech mit Backpapier legen und auskühlen lassen.

5. Anrichten

Die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und mit den karamellisierten Haselnüssen bestreuen. Danach die gefrorene Birne mithilfe einer feinen Reibe über das Gericht reiben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1098 kcal
Kohlenhydrate	153 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	24 g
Fette	54 g