

THE FLYING SCHLEMMER

ZWEIERLEI VON DER BIRNE

Ein Rezept von Sternekoch Hans Häge jr. / Gasthof zum Bad / Langenau

Zutaten

Petersilienwurzelcreme

200g Petersilienwurzel
100ml Sahne
20g Zucker
20g Honig Meersalz

Nougatkugeln

100g Nougat

Nougateis

5 Eigelb
300ml Milch
200ml Sahne
120g Zucker
100g Nougat
1/2 Vanilleschote

Birnenchips

1 Birne
100g Zucker
100ml Wasser
Puderzucker/Zitronensaft

Sonnenblumenknusper

110g Sonnenblumenkerne
75g Zucker
40g Butter
30g Honig
1g Meersalz
2g Natron
20ml Wasser

Birnenkugeln

2 Birnen
100ml Weißwein
50g Butter
50g Puderzucker
10ml Birnenbrand

Luftschokolade

230g Zartbitter-Kuvertüre
45ml Rapsöl
2 Patronen für iSi-Flasche

Geröstete Sonnenblumencerne

100g Sonnenblumencerne
20g Puderzucker



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

ZWEIERLEI VON DER BIRNE

Ein Rezept von Sternekoch Hans Häge jr. / Gasthof zum Bad / Langenau

Zubereitung

Petersilienwurzelcreme

Petersilienwurzeln waschen, schälen und klein schneiden. In der Sahne sehr weich kochen und im Anschluss fein pürieren. Mit Honig, Zucker und etwas Meersalz abschmecken.

Birnenkugeln

Birnen schälen und mit Pariser Ausstechen Kugeln formen. Restliche Zutaten in eine Sauteuse geben und 2 Minuten köcheln lassen. In die dabei entstehende Glacage die Birnenkugeln geben und bissfest garen.

Nougateis

Milch mit Sahne und Vanille aufkochen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Milch-Sahne-Mischung vorsichtig zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Alles auf 80 Grad erhitzen und zur Rose abziehen. Kalt rühren und dabei den Nougat darin auflösen. In einer Eismaschine gefrieren.

Geröstete Sonnenblumenkerne

Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anröste. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren.

Nougatkugeln

Nougat im Wasserbad schmelzen, in Kugelformen füllen und kalt stellen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

ZWEIERLEI VON DER BIRNE

Ein Rezept von Sternekoch Hans Häge jr. / Gasthof zum Bad / Langenau

Birnenchips

Mit Zucker, Wasser und einem Spritz Zitronensaft einen Läuterzucker kochen. Birnen waschen und in feine Scheiben schneiden. Diese im Läuterzucker blanchieren, trocken tupfen und auf einer Backmatte verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und 24 Stunden bei 60 Grad trocknen.

Luftschokolade

Eine kleine Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen und in den Gefrierschrank stellen. Die Kuvertüre und das Öl in eine iSi-Flasche (0,5l) füllen und das für 1,5 Std in ein 27 Grad warmes Wasser stellen. Die Flasche mit den Patronen befüllen und gut schütteln. Den Inhalt der Flasche in die Auflaufform spritzen und gefrieren. Die Schokolade anschließend in Stücke brechen.

Sonnenblumenkern-Knusper

Zucker zusammen mit Butter, Honig und Wasser in einen Topf langsam aufkochen lassen. Die Sonnenblumenkerne zugeben und die Masse weiter köcheln lassen, bis ein heller Karamell entsteht. Salz und Natron zugeben und eine weitere Minute köcheln lassen, bis der Karamell eine Temperatur von 150 Grad erreicht hat. Die Masse nun auf einem Backpapier gut verteilen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.



Zum Podcast

