

Birnen aus dem Gewürzsud mit Karamell

4 Kugeln Vanilleeis
 4 reife Birnen (z.B. Williamsbirnen)
 300 g Rohrzucker
 1 Gewürznelke
 1 Sternanis, 1 Zimtstange

Für die Karamellsauce:
 150 g Rohrzucker
 1/2 TL Weissweinessig
 150 g Schlagrahm
 20 g Butter in Flöckchen

Für den Sud 1/2 l Wasser mit Rohrzucker und den Gewürzen aufkochen. Inzwischen die Birnen schälen, halbieren und entkernen, dabei den Stiel an einer Hälfte dranlassen. Birnen bei milder Hitze im Sud 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zur Seite stellen.

Für die Karamellsauce 150 g Rohrzucker, 2 EL Wasser und den Essig in einem Topf langsam schmelzen lassen. Sobald der Zucker aufgelöst ist und eine Bernsteinfarbe hat, vom Herd nehmen und nach und nach Sahne und Butter unterrühren.

Eis und Birnen auf Dessertteller anrichten und mit der Sauce übergießen.



Limetten-Jogurt-Mousse

3 Blatt weisse Gelatine (Reformhaus), alternativ Agar-Agar
 200 g ungesüsste Kokossahne (Asienladen)
 80 g milder Honig
 2 EL fein geriebene Limettenschale

50 ml Limettensaft (etwa 2 Früchte)
 150 g Naturjogurt (3,5% Fett)
 125 ml Schlagrahm
 15 g Kokosflocken
 1 Orange zum Dekorieren

Kokossahne mit 50 g Honig unter Rühren erwärmen bis der Honig aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen.

Zuerst die Limettenschale und den Saft, dann die gut abgetropfte Gelatine dazurühren.

Erkalten lassen bis sie zu gelieren beginnt.

Rahm steif schlagen, den restlichen Honig unterrühren. Rahm und Jogurt unter die Kokosmasse heben und in Portionsformen füllen. Kalt stellen und fest werden lassen.

Die Kokosflocken in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten.

Zum Servieren die Portionsformen in warmes Wasser tauchen und die Mousse auf Teller stürzen. Mit den Kokosflocken bestreuen. Mit Orangenscheiben dekorieren.

