

Blaukraut–Birnenlasagne mit Portwein–Chillieis und süßer Pesto

Personen: 04

Level: mittel

Zutaten

- 4 kl. Birnen
- ¼ Kopf junger Rotkohl (Blaukraut)
- 4 cl Williams
- 1 Zitronen
- 150 g Zucker
- 1 EL Honig
- Saft von 3 Orangen
- ¼ l Rotwein
- ¼ l Weißwein
- 3 cl Himbeeressig
- 1 Vanillestangen
- 1 Sternanis
- 20 g Leuterzucker
(1 Teil Wasser, 1 Teil Zucker aufgekocht)

Eis:

- 3 Eigelb
- 6 cl weißer Portwein
- ¼ l Birnensaft
- 3 Chillischoten
- 60 g Butter
- 120 g Zucker

Balsamico- reduktion:

- 4 cl Williams
- 1/8 l Aceto Balsamico

Pesto:

- 50 g Basilikum
- 1 Zitrone
- 20 g weiße Kuvertüre
- 10 g Pinienkerne
- 4 cl Traubenkernöl
- 10 g Parmesan



Zubereitung

2 Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen und mit Weißwein, Zucker, Vanille, Sternanis und Williams 15 Minuten ziehen lassen, danach kalt stellen. Die andere Birne der Länge nach in 1 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech setzen und mit dem Birnenfond begießen. Dann ca. 10 Minuten bei 180 °C abgedeckt in das Rohr schieben. Herausnehmen und auf einer Backmatte im Ofen bei 50 - 70 °C zu Chips trocknen, dabei zwei- bis dreimal mit dem Leuterzucker bestreichen.

Das Blaukraut auf der Maschine hauchfein aufschneiden, Zucker karamelisieren, das Blaukraut daraufgeben und Wasser ziehen lassen. Danach den Rotwein, Vanillestange, Orangensaft und Himbeeressig dazugeben. Dies nun einkochen lassen, Honig dazugeben und kalt stellen und mit Birnenchips schichten.

Eis:

Für das Eis die Chillis entkernen und zu Julienne schneiden. Mit Portwein, Zucker und Vanille aufkochen. Das Ganze etwas abkühlen lassen, die Eigelb und die Butter untermischen und in der Eismaschine gefrieren. Den Blanchiersud mit 1/8 l Aceto Balsamico und 4 cl Williamsbirne sirupartig einkochen und kalt stellen. Die Birnenhälfte fächern und anrichten.

Für die Pesto einfach alle Zutaten fein mixen und über das Gericht geben. Mit Balsamicoreduktion garnieren.



STEFAN MARQUARD®