

Susanne Nett: Nougat-Mousse mit pochierter Birne

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/16/susanne-nett-nougat-mousse-mit-pochierter-birne

Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Nussnougat
- 600 g Sahne
- 5 ml Birnengeist
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zucker
- 200 ml Weißwein
- 1 Stiel Thymian
- 4 Birnen (z. B. Williams Christ)
- 2 – 3 Stiele Minze
- ca. 2 – 3 EL Puderzucker

Zubereitung:

Nougat grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Mit 2 EL Sahne glatt rühren. Den Birnengeist dazu geben und ebenfalls glatt rühren. Übrige Sahne steif schlagen und unter die Nougatmasse heben. Nougat in eine flache kleine Form füllen. Abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.

Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. In einem Topf 500 ml Wasser, Zucker, Wein, Vanillemark und -schote aufkochen lassen. Die Temperatur herunterschalten.

Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse vorsichtig herausschneiden, die Birnenhälften in den leicht siedenden Fond geben und darin ca. 20 Minuten pochieren. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Birnenhälften fächerartig einschneiden.

Von der Nougatmasse Nocken ausstechen. Minze abbrausen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Die Nocken mit Birnen, Minzeblättchen und Puderzucker anrichten.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 26. November 2016

Episode: Eisbein und Pralinen-Mousse