



#### **ANRICHTEN**

Acht Punkte Birnenmousse auf das Schokoladenbiscuit dressieren. In der Mitte zwei Punkte Cassis-Gel platzieren. Couverture-Bödeli aufsetzen und mit Mousse und Gel ausgarnieren. Zwei fertige Schnitten auf dem Teller platzieren. An den äusseren Enden sowie dahinter etwas Birnensalat platzieren. Einen Punkt Cassis-Gel zum Birnensalat tupfen. Die Kugel hinten auf den Birnensalat setzen. Hinter die Schnitten je ein Cassis-Chip stellen.

In der Mitte etwas Arven-Espuma dressieren. Das Schokoladensorbet pacossieren und mit einem Löffel eine Nocke auf den kalten Stein anrichten. Wenig Arven/Zimt-Streusel auf das Espuma und vor das Sorbet geben. Birnensalat mit Zitronenbasilikumkresse ausgarnieren.



## Dultsch Pass Lunghin

von Matthias Fehr

### DESSERT

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,  
ZUBEREITUNG 60 MIN.

#### MEHLLOSES

##### SCHOKOLADENBISKUIT

90 g Eigelb  
45 g Zucker  
90 g Piura-Porcelana-  
Couverture 75 %  
112 g Eiweiss  
45 g Zucker

mit  
schaumig schlagen.

schmelzen und unterheben.  
mit  
zu Schnee schlagen und vor-  
sichtig unterheben. Auf eine  
Silikonmatte ausstreichen und  
bei 160 Grad 25 Min. backen.  
Abkühlen lassen, flachrollen  
und dünn mit Couverture  
bestreichen. Acht Rechtecke  
à 5 × 2,5 cm schneiden.

##### COUVERTURE-BÖDELI

100 g weisse Couverture  
25 g ungezuckerte Cornflakes  
Zesten von 1 Limette

temperieren.  
kurz mixen.  
mit dem Rest mischen. Die  
Masse zwischen zwei Folien  
ausrollen, anziehen lassen  
und 8 Rechtecke à 5 × 2,5 cm  
zuschneiden.

##### CASSIS-GEL

200 g Cassispüree  
20 g Puderzucker  
2 g Agar-Agar

erwärmen.  
mit  
mischen, zum Püree geben,  
2 Min. kochen, abkühlen  
lassen und aufmixen.

##### CASSIS-CHIPS

50 g Cassispüree,  
10 g Puderzucker  
5 g Eiweiss

und  
mischen. Dünn auf eine Back-  
matte ausstreichen und bei  
80 Grad 2 Std. trocknen lassen.  
Auskühlen lassen und brechen.

##### SCHOKOLADEN-SORBET

204 g Wasser  
40 g Zucker  
100 g Piura-Porcelana-  
Couverture 75 %

mit  
aufkochen.

beigeben, kurz stehen lassen,  
mixen und in einem Pacojet-  
Becher gefrieren.

##### ARVEN-ESPUMA

60 g Birnenpüree,  
10 g Zitronensaft,  
15 g Arvensirup,  
10 g Sauerrahm  
20 g Rahm

und  
mischen. In einen Rahmbläser  
füllen, mit einer Patrone laden  
und kalt stellen.

##### ARVEN/ZIMT-STREUSEL

55 g kalte Butter,  
22 g Zucker,  
60 g Mehl,  
25 g gemahlene Arvennüsse  
etwas Zimt

und  
in der Rührmaschine mischen,  
bis sich Streusel bilden. Bei  
160 Grad 14 Min. backen.

##### BIRNENMOUSSE

160 g Birnenpüree  
20 g Sauerrahm  
14 g Zucker,  
15 g Butter  
11 g Zitronensaft  
23 g Vollei

mit  
vermischen.

und  
aufkochen.  
beigeben und unter Rühren  
erwärmen, bis es bindet.  
Sofort zum Püree-Sauer-  
rahm-Gemisch geben.

4 g Gelatine

150 g Rahm

einweichen, auflösen und  
dazugeben.  
zu 80 % schlagen und unterhe-  
ben. Die Mousse kühl stellen.  
Vor dem Anrichten aufrühren  
und in Dressiersäcke abfüllen.

##### BIRNENSALAT

150 g Birnen  
(Kaiser Alexander)  
100 g Kalamansisaft  
20 g Zucker

in kleine Würfel schneiden.  
mit  
aufkochen. Birnenwürfel darin  
weichkochen. Etwas abkühlen  
lassen, absieben und mit  
mischen.

20 g Birnenpüree

##### FRITTIERTE BIRNENKUGELN

100 g Vollei  
100 g Wasser  
125 g Mehl,  
20 g Zucker  
1 g Salz

mit  
mischen.

und  
trocken vermischen. Zum  
Ei-Wasser-Gemisch geben und  
mischen. In einen Rahmbläser  
abfüllen und mit 2 Patronen  
laden.

Eine kleine Suppenkelle in  
das 180 Grad heisse Frittieröl  
eintauchen, damit sie einge-  
ölt und heiss ist. Etwas Teig  
hineingeben, wenig Birnen-  
salat in der Mitte platzieren  
und wieder mit Teig bedecken.  
Goldbraun frittieren und auf  
Küchenpapier abtropfen las-  
sen. Mit wenig  
füllen und im  
wenden. Mit etwas  
bestäuben.

Birnenpüree  
Zimt-Zucker  
Puderzucker