

Sous Vide Marsala-Birnen mit Mascarponecreme und Walnüssen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Marsala-Birnen

2 große Birnen
150 ml Marsala
2 Teelöffel Honig
2 Esslöffel brauner Zucker

Für die Mascarponecreme

200 g Mascarpone
200 g Sahne
1 Prise(n) Zimt
2 Esslöffel Ahornsirup
100 g brauner Zucker

Für die Walnüsse

200 g Walnüsse
2 Teelöffel Butter
2 Esslöffel Ahornsirup
1 Prise(n) Zimt

Besonderes Zubehör

Sous-Vide-Stick
Vakuimiertüten
Vakuumgerät

Steak. Aber hast du schon mal ein Dessert mit der Sous-Vide-Methode gezaubert? Vor allem heißes, mariniertes Obst profitiert von der Garmethode aus der französischen Küche. Für dieses Dessert habe ich mich an eine Abwandlung der Birne Helene gewagt und die Birne kurzerhand mit Marsala und braunem Zucker in die Vakuimtüte gegeben. Dazu gesellen sich dann später eine Vanille-Mascarpone-Creme und karamellierte Walnüsse auf den Dessertteller - einfach der Wahnsinn!

- 1 -

Birne schälen und längs halbieren. Mit einem Teelöffel Kerngehäuse entfernen.

- 2 -

Honig, braunen Zucker und Marsala verrühren. Mit den Birnenhälften in einen Vakuumierbeutel geben. Verschließen und vorsichtig Luft absaugen. Es darf keine Flüssigkeit in das Vakuumiergerät eingesogen werden! Es ist in Ordnung, wenn noch wenig Luft im Beutel zurück bleibt.

- 3 -

Wasserbad mit dem Sous-Vide-Stick auf 80 °C aufheizen. Birnen hineingeben und 30 Minuten garen.

- 4 -

In der Zwischenzeit Mascarpone mit Sahne mischen und mit dem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen. Zum Schluss Zucker, Ahornsirup und Zimt dazugeben und unterrühren.

- 5 -

Walnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und bräunen lassen. Ahornsirup und Zimt dazugeben und

Sous Vide, das schreit meistens nach dem perfekten

Sous Vide Marsala-Birnen mit Mascarponecreme und Walnüssen

kurz köcheln lassen. Walnüsse dazugeben, gut durchmischen, auf einem Backpapier verstreichen und auskühlen lassen.

- 6 -

Birnen aus dem Wasserbad nehmen. Flüssigkeit in einen Topf geben und dicklich einkochen lassen.

- 7 -

Auf Tellern Mascarponecreme mit einem Esslöffel als Basis verstreichen. Birnenhälfte jeweils darauf drapieren. Mit eingekochtem Karamell und Walnüssen füllen und servieren.