



Birnenmousse mit Rosmarin

mit Nüssen und cremiger Schokosauce



ca. 1h



3-4 Personen

Eine lockere Mousse ist immer das Krönchen auf einem besonderen Mahl. Unser heutiges Exemplar bietet mit Birne und Schokolade eine eher klassische Kombination, aber wir sind natürlich noch nicht fertig: Für den exklusiven Touch in und auf der Mousse sorgt Rosmarin – ein Kraut, das ganz offensichtlich nicht nur zu leckeren Kartoffelchen passt. Knackige Haselnüsse im Ahornsirupmantel komplettieren den Gaumenschmaus. Hurra!

Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5g Rosmarin
- 400ml Schlagsahne ⁷
- 75g dunkle Schokodrops ⁶
- 50g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Päckchen Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Backpapier
- Handrührgerät
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal, Fett 45.7g, Kohlenhydrate 46.6g, Eiweiß 5.4g



1. Birnen kochen

Die **Birnen** schälen, halbieren, entkernen und grobe Würfel schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft** in einem mittelgroßen Topf mit 100ml Wasser, dem **Vanillezucker** und 2EL Zucker verrühren und aufkochen lassen. Die **Birnen** zugeben und bei niedriger Hitze abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen.



4. Nüsse verfeinern

Die **Nüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. goldbraun anrösten. Den **Ahornsirup** und ¼TL Salz zugeben, dabei stetig rühren, bis die **Nüsse** gleichmäßig bedeckt sind. Vom Herd nehmen und die **Nüsse** auf Backpapier abkühlen lassen.



2. Birnen pürieren

Die **Birnen** vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Aus dem Topf nehmen und möglichst schnell abkühlen, ggf. abgedeckt für ca. 25Min. in den Tiefkühler stellen. **4 Rosmarinbüschel** abzupfen und als Garnitur beiseitelegen.



5. Sahne schlagen

Ca. 5Min. bevor die **Birnen** vollständig abgekühlt sind, mit einem Handrührgerät die **restliche Schlagsahne** mit 2EL Zucker steif schlagen.



3. Sauce kochen

100ml Schlagsahne mit dem **restlichen Rosmarin** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze sanft erhitzen. **Vorsicht**, nicht aufkochen lassen! Sobald die **Sahne** leicht blubbert, vom Herd nehmen und die **Schokodrops** unterrühren, bis sie geschmolzen sind. Den **Rosmarin** entfernen, die **Sauce** aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.



6. Sahne unterheben

Die **Birnen** aus der Kühlung nehmen und die **Schlagsahne** vorsichtig unterheben. **Tipp:** Nicht zu stark rühren, damit die **Mousse** nicht zusammenfällt. Die **Birnenmousse** auf Gläser oder Servierschalen verteilen, mit der **Schokoladensauce** bedecken und 20Min. in Gefrierfach geben. Mit den **Nüssen** und dem beiseitegelegten **Rosmarin** garniert servieren.