

Mit Rosmarin karamellierte Birne, Kaffeeschaum und Waffel- Blätterteig Sous Vide

Autor: Danilo Ange



Zutaten

Für 6 Personen:

Karamellierte Birne (Sous Vide):

600 g Abate-Birnen
100 ml Flüssigkaramell
1 Rosmarinzweig

Kaffeeschaum (Sous Vide):

90 g Eigelb
60 g Kristallzucker
10 g löslicher Kaffee
200 ml frische Schlagsahne
200 ml Milch

Waffel Blätterteig:

200 g Blätterteig
20 g Puderzucker

Anrichten:

Pulver aus Himbeeren

Zubereitung

Kaffeeschaum (Sous Vide):

Eigelb mit Zucker und Kaffeepulver verrühren. Schlagsahne und Milch zugeben und vakuumieren. Bei 82 °C im Wasserbad des **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen. Direkt in die Siphonflasche abseihen, diese mit Gas befüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Karamellierte Birne (Sous Vide):

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entnehmen, in Schnitze schneiden und zusammen mit dem Karamell und dem Rosmarin vakuumieren geben. Bei 82 °C im Wasserbad des **fusionchef** 30 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen.

Waffel Blätterteig:

Blätterteig 3 mm stark ausrollen und mit einem runden Teigausstecher Kreise ausstechen. Puderzucker darüber geben, auf zwei Backbleche verteilen und 12 Minuten im Ofen bei 190°C backen.

Anrichten:

Birnen abtropfen lassen und auf den Tellern anrichten. Kaffeeschaum in der Siphonflasche herstellen und zusammen mit dem Himbeer-Pulver über die Birnen streuen. Mit dem Waffel-Blätterteig abrunden.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Danilo Ange zur Verfügung gestellt.