

«SRF bi de Lüt – Männerküche 2015»: Folge 1 am 10.04.2015**Dessert von Hans Tröhler****«Dreierlei von Birnen»**

(4 Personen)

Birnenschnapsmousse

- 2 Blatt Gelatine
- 3 Eigelb
- 60g Zucker
- 2 Meringue
- ½ dl Vieille Poire/Birnenschnaps
- 12 Schnitze getrocknete Birnen in Birnenschnaps eingelegt
- 0,2dl flüssiger Halbrahm
- 3 dl Halbrahm, steif geschlagen
- 25 g Zucker
- 25 g Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Macadamia, etc.)

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. In einer mittleren Pfanne etwa 2 cm hoch Wasser füllen und aufkochen. In der Metallschüssel die Eigelbe und den Zucker mit einem Schwingbesen verrühren. Die Schüssel auf die Pfanne setzen und über dem leicht köchelnden Wasser zu einer dicken Creme schlagen. Sofort aus dem Wasserbad nehmen. Die Gelatine aus dem Wasser ziehen und tropfnass unter die Creme rühren, bis sie aufgelöst ist. Dann den Vieille Poire mit dem flüssigen Rahm beifügen. Kühl stellen. Sobald die Creme am Rand zu gelieren beginnt, das Mousse mit dem Schwingbesen durchschlagen, den Halbrahm zugeben und darunter ziehen.

Meringue in kleine Stücke brechen, einen Teil der Meringuebröckli auf den Boden der Dessertgläser verteilen (so dass es für 8 reicht).

2 Birnenschnitze in kleine Stücke schneiden und auf die Meringuestücke legen.

Die 4 Gläser (je ca. 1 dl) bis zur Hälfte mit der Creme auffüllen, dann dasselbe mit Meringues und Birnenschnitzen wiederholen. Den Rest der Creme in die Gläser verteilen.

Zucker in einer Chromstahlpfanne karamellisieren, Nüsse in die Pfanne geben, mitrühren und die Masse auf ein Backtrennpapier giessen. Abgekühlte, karamellierte Nüsse grob hacken und vor dem Servieren darüber streuen. Evtl. mit abgekühlten Karamellfäden dekorieren.

In Süsswein gekochte Birnenschnitze mit Schoggiguss

- 1 Birne, in Schnitze geschnitten
- 1 ½ dl Pineau des Charentes oder anderes Süsswein (16-22 % Alkohol)
- 6 Rosapfefferkörner
- 20 g Schoggi (ca. 70 % Kakaoanteil)
- 5 g Chilischoggi (z.B. von Lindt)
- 2 KL Rahm oder Kaffeerahm

Birnenschnitze in Pineau mit Rosapfeffer knapp weichkochen. Abkühlen lassen. Schokolade schmelzen. Die Birnenschnitze mit der flüssigen Schoggimasse übergiessen.

Tarte Tatin

für ein Blech von 30 cm Durchmesser

- 100 g Zucker
- 50 g Butter, in Stücke geschnitten
- evtl. ½ ausgekratzte Vanilleschote
- 1 Blätterteig ausgewallt, rund

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen, den Zucker auf dem Blech verteilen, in den Backofen schieben und Zucker karamellisieren (ca. 15 Min.). Die Butterstücke auf dem Blech verteilen und sobald der Karamell aufgelöst ist aus dem Backofen nehmen. 3 Birnen geschält, in Schnitzen, mit Zitronensaft beträufeln und auf der Karamellmasse anrichten und evtl. Vanillesamen darüberstreuen. Blätterteig auf die Früchte legen und mit der Gabel einstechen. Nochmals 15-20 Minuten bei 200° Grad backen. Herausnehmen, 3 bis max. 5 Minuten stehen lassen. Grosse Platte darüberlegen und sorgfältig stürzen.