

Birnencarpaccio mit Marronitatar



Dessert für 4 Personen

Einkaufsliste

- 2 EL Zucker**
- 150 g tiefgekühlte Marroni (geschält)**
- 1 - 2 Orangen**
- 2 EL Orangenlikör oder Grand Marnier**
- 3 EL Zitronensaft**
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker**
- 2 - 3 grössere feste Birnen**
- 1,5 dl Vollrahm**
- flüssiger Honig**

Vorbereiten / Zubereiten

- a In einer Teflonpfanne 2 EL Zucker schmelzen lassen und leicht bräunen.
- b 150 g gefrorene Marroni beifügen und unter stetem Rühren andünsten.
- c 1 dl frisch gepresster und gesiebter Orangensaft sowie 2 EL Orangenlikör oder Grand Marnier dazugeben und alles zugedeckt leise köcheln lassen bis die Marroni weich sind.
(Achtung: Marroni nicht zu weich kochen, sonst zerfallen sie)
- d Die gekochten Marroni herausnehmen und abkühlen lassen.
- e Den Sud beiseite stellen, wird noch benötigt.
- f Die abgekühlten Marroni mittelfein hacken.
- g 2 EL flüssiger Honig zusammen mit 1,5 EL Zitronensaft sowie 2 EL Kochsud verrühren und unter die gehackten Marroni mischen.
- h Die Birnen schälen, halbieren und entkernen.
- i Nun die Birnen in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- k 1,5 EL Zitronensaft mit einem Päckchen Bourbon-Vanillezucker verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Birnenscheiben in einer Schüssel sorgfältig mit dem Vanille-Zitronensaft mischen.
- l Zum Servieren die Birnen dachziegelartig auf die Dessertteller auslegen.
- m Das Marronitatar in der Mitte auf die Teller verteilen.
- n 1,5 dl Vollrahm mit 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker flaumig schlagen und das Tatar und das Birnencarpaccio garnieren.
- o Einen dünnen Faden flüssigen Honig darüber verteilen und sofort servieren.