

# NOUGATMOUSSE MIT TONKABOHNEN-GEWÜRZBIRNE UND KAPUZINERKRESSE-EIS

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DIE GEWÜRZBIRNE:

- 2 Birnen
- 100 ml Birnensaft
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Kotányi Tonkabohnenzucker
- 1 Kotányi Vanilleschote
- ½ TL Kotányi Zimt gemahlen
- 3 Kotányi Nelken ganz
- 3 Kotányi Lorbeerblätter
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 1 Zweig Zitronenverbene

### FÜR DAS NOUGATMOUSSE:

- 300 ml Schlagobers
- 60 g pasteurisiertes Eigelb
- 40 g pasteurisiertes Eiweiß
- 200 g Nougat
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 Blatt Gelatine
- 2 cl Haselnusslikör
- 2 cl Cognac

### FÜR DAS KAPUZINERKRESSE-EIS:

- 300 g Sauerrahm
- 80 g Kapuzinerblätter
- 60 g Staubzucker
- 40 g Zitronensaft
- 1,5 g Eisbinder

### FÜR DIE GARNITUR:

- 4 EL Piemonteser Haselnüsse

## ZUBEREITUNG

**FÜR DIE TONKABOHNEN-GEWÜRZBIRNE** Zucker goldbraun karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Birnensaft angießen und mit Tonkabohnenzucker, Vanille, Zimt, Nelken und Lorbeerblättern durchkochen. Abkühlen lassen. Anschließend die Birnen mit dem Sud sowie Zitronenthymian, Zitronenverbene vakuumieren und bei 85 °C im Wasserbad ca. 15–20 Minuten garen.

**FÜR DIE NOUGATMOUSSE** Gelatine in Wasser einweichen. Die Ei-Masse über Wasserbad aufschlagen. Schokolade und Nougat über Wasserdampf schmelzen. Ei-Masse mit Schokolade-Nougatmischung zügig verrühren, Gelatine ausdrücken und in die warme Masse einrühren. Haselnusslikör und Cognac zugeben. Schlagobers halbsteif aufschlagen und in die Schoko-Ei-Masse vorsichtig unterheben. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

**FÜR DAS KAPUZINERKRESSE-EIS** einen Teil Sauerrahm mit Kapuzinerblättern und Staubzucker sowie Eisbinder mixen danach den restlichen Sauerrahm sowie Zitronensaft untermengen. Danach einfrieren.

Es darf angerichtet werden: Gewürzbirnen in Fächer schneiden und im Sud erwärmen. Nougatmousseckerl mit einem Löffel ausstechen und auf den Teller setzen. Gewürzbirnen-Spalten auf das Mousse legen und mit wenig Sud übergießen. Das Eis daneben setzen und mit Kapuzinerkresse, Blüten und Haselnüssen garnieren.



Rezept vom 3-Haubenkoch MARCO GANGL