VIER-KÄSE-MOUSSE MIT GRÜNEN SPARGELSTÄBCHEN UND KAISERBIRNEN-SORBET

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

für das sorbet

- 340g Kaiserbirnen, geschält und in Wasser und Weißwein blanchiert
- 300g Zuckersirup 30 °Bé
- 1/4 Schale einer viertel Limette, gerieben

für das vier-käse-mousse

- 300g Frische Sahne, sedimentiert
- 250g Vier-Käsecreme
- 40g Frische Sahne, um die Masse im Wasserbad zu schmelzen
- 2 Gelatineblätter, in kaltem Wasser eingeweicht
- q.s. Salz und Pfeffer
- 80g Frischer Ricotta aus Kuhmilchmolke, durch ein feines Sieb passiert
- 10g Frischer Salbei, blanchiert und sehr fein gehackt

METHODE

für das sorbet

- Im Pacojet: alles in den Pacojet Becher füllen, auf minus 25°C stellen und pacossieren. Herkömmliche Zubereitung in der Eismaschine: Alle Zutaten mit dem Minipimer verarbeiten und anschließend durch das Spitzsieb passieren.

für das vier-käse-mousse

- Die Gelatine zu der im Wasserbad geschmolzenen Vier-Käsecreme geben.
- Sofort den Ricotta, die Salbeiblätter, Salz, Pfeffer und die halbsteif geschlagene Sahne hinzugeben, darauf achten, dass das Ganze nicht reißt.
- Ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 16 grüne Spargelstangen putzen, in Stäbchen schneiden, mit etwas Salz und mildem nativen Olivenöl Extra würzen.

auf der Servierplatte anrichten

- Mithilfe von zwei Löffeln ein Klößchen aus Vier-Käse-Mousse formen.
- Mit einem frischen Salbeiblatt garnieren.
- Die Spargelstäbchen als Unterlage für die Sorbet-Kugel verwenden, diese zum Schluss mit einer getrockneten Birnenscheibe garnieren.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT

Vier-Käsecreme