

# Dessert

Schaumiges Quarkmousse mit karamelisierten Nüssen und Santa Maria Birne

Zutaten:

75 g Quark  
50 ml Sahne  
50 ml Milch  
0.5 St. Zitrone  
1 St. ISI-Kapseln  
7 g Honig  
0.25 St. Vanilleschote  
0.1 Bund Thymian  
67 g Butter  
20 g Rohrzucker  
Salz  
55 g Zucker  
12 g Mehl  
25 g Mandeln, gemahlen  
25 ml Wasser  
0.1 Bund Minze  
50 g Schokolade, weiß Tafel  
1.5 St. Birne Santa Maria  
60 g Haselnüsse  
60 g Mandeln  
60 g Walnüsse  
15 g Agavendicksaft

Zubereitung:

Für das Quarkmousse, Quark mit Sahne, Milch, 15g Agaven Dicksaft verrühren. Mit Saft und Abrieb von 0,25 STK Zitrone und einer Prise Salz abschmecken. Anschließend die Masse in eine iSi Flasche füllen, 1 iSi Sahnepinsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen. Für die Nüsse ein paar Kerne zum Anrichten beiseitelegen. Die restlichen Kerne mit 5g Honig, 10g Agaven Dicksaft und 1 Prise Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Bei 190 °C ca. 8-10 Minuten goldgelb rösten. Für die Birnen diese schälen, entkernen und in grobe Spalten schneiden. 35g Butter mit braunem Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Birnenspalten zugeben. Mit Saft und Abrieb von 0,25 STK Zitrone, Vanillemark und Thymian verfeinern. Anschließend die Birnen bei kleiner Hitze 3-5 Minuten garziehen lassen. Für die Mandeltuiles, den Ofen auf 160°C vorheizen. 55g Zucker, 12g Mehl und 25g gemahlene Mandeln in die Küchenmaschine mit Rührblatt geben. Langsam 25ml Wasser und anschließend 12g braune Butter zugeben. Fertigen Teig kurz hart werden lassen. Eine dünne Lage Teig auf eine Silpatmatte geben. Den Teig ca. 7 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf der Arbeitsfläche einige Sekunden abkühlen lassen. Bis zum Anrichten bei Seite stellen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit reichlich weißer geraspelter Schokolade und Minze dekorieren.