



# MOHN-PARFAIT MIT GEWÜRZBIRNEN

## Zutaten für 6 Personen

Wartezeit: 6 Stunden

160 g Zucker  
5 EL Milch  
50 g gemahlener Mohn  
3 Eigelb (M)  
250 g Schlagsahne  
2 Eiweiß (M)  
2 EL sehr guter Rum

1 unbehandelte Orange  
1 Glas Babybirnen (Abtr. Gew. 180 g)  
1 Zimtstange  
2 Sternanis  
2 Gewürznelken  
1 EL Speisestärke  
Frischhaltefolie



## So geht's:

- 1) 80 g Zucker und 50 ml Wasser aufkochen und ca. 5 Min. sirupartig einkochen, abkühlen. Milch aufkochen, Mohn einstreuen, quellen lassen.
- 2) Eigelbe und Zuckersirup mit dem elektr. Schneebesen aufschlagen, bis die Masse cremig ist.
- 3) Sahne halbsteif schlagen, Eiweiß sehr steif schlagen und 30 g Zucker unterrühren. Sahne, Eischnee, Mohnmasse und Rum unter die Eigelbcreme heben.
- 4) Längliche Form mit etwa 1,25 L Inhalt mit Folie auslegen. Masse in die Form geben und glattstreichen. Mit Folie bedecken und mind. 4 Stunden einfrieren.
- 5) Orange waschen, trockenreiben. Mit dem Zestenreißer 12 Zesten abziehen. Restliche Schale fein abreiben, ohne das Weiße!
- 6) Birnen in den Sieb geben, Saft auffangen. 50 g Zucker im Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit dem Birnensaft ablöschen, Zimtstange, Sternanis, Orangenschale und Gewürznelken dazugeben.
- 7) Stärke mit 2 EL sehr kaltem Wasser glattrühren. Marinade aufkochen und unter rühren die Stärke dazu geben und nochmals aufkochen.
- 8) Minibirnen in die Marinade legen und darin auskühlen lassen.
- 9) Fertiges Parfait stürzen und in Scheiben schneiden, Birnen abtropfen lassen und mit dem Parfait auf Tellern anrichten. Mit den Orangenzesten verzieren.