École du Goût



BIRNENCHIPS MIT KÄSEMOUSSE

20 min | 120 min | 4 people

INGREDIENTS

BIRNENCHIPS

- 2 Birnen
- 2 EL Honig
- 1 ½ EL Zitronensaft
- 75 ml Wasser

KÄSEMOUSSE

- 200 g Frischkäse
- 1 ½ EL Honig
- 2 EL Birnensaft
- 2 EL Petersilie (glatt)
- 50 ml Sahne
- 50 g Speisequark
- 40 g Walnüsse
- Kresse
- Salz

PREPARATION

BIRNENCHIPS

01 Wasser mit dem Honig aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Honig aufgelöst hat.

02 Etwas abkühlen lassen. Birnen waschen und längs in ca. 2mm dünne Scheiben hobeln.

03 Birnen mit Zitronensaft mischen, im Honigwasser wenden, etwas abtropfen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Birnen für 2 Stunden im Ofen bei 100 °C backen, dabei zweimal wenden.

04 Die Birnenchips herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen.

KÄSEMOUSSE

01 Den Frischkäse mit dem Honig und dem Birnensaft verrühren.

02 Petersilie waschen, ausschütteln und fein hacken. Unter die Käsemischung heben.

03 Sahne steif schlagen und sorgfältig unterziehen, salzen und zugedeckt kühl stellen.

04 Nüsse grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

05 Käsemousse kurz vor dem Servieren auf den Birnenchips verteilen. Nüsse und Kresse darauf verteilen.

- *Tipp: Birnenchips können durch Gemüsesticks ersetzt werden.*