

# Mit Filoteig-Säckchen mit Frischkäse, Birne, Erdbeer-Eis

## Für zwei Personen

### Für die Filoteig-Füllung:

½ Birne	200 g Frischkäse	1 EL Rosinen
1 Zitrone, Abrieb	1 Vanilleschote, Vanillemark	1 EL geröstete Pistazien
1 EL Butter	Zucker	

### Für das Birnen-Mus:

2 Birnen	1 Zitrone	30 ml Apfelsaft
Weißwein	1 Vanilleschote	1 Prise Zimt
2 EL Zucker		

### Für das Carpaccio:

1 Birne	½ Zitrone	1 Prise Zucker
---------	-----------	----------------

### Für das Blitz-Eis:

200 g TK-Erdbeeren	4 frische Erdbeeren	10 Blätter Minze
1 Zitrone, 1 TL Saft	2 EL Crème-fraîche	50 g Sahne
1 EL Honig		

### Für die Pistazien:

20 g Pistazien

## Für die Filoteig-Füllung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Birne kleinschneiden. Vanillemark aus der Schote herauskratzen. Birne mit Frischkäse, Rosinen, Zitronenabrieb, Vanillemark, Pistazien und Zucker in einer Schüssel geben, zu einer Masse rühren und noch mal abschmecken.

Jeweils 4 Blätter Filoteig übereinander auf dem Tisch ausbreiten, zurechtschneiden und in einer Muffin-Form mit Käsemasse auffüllen und zusammenbinden. Butter erwärmen, bis sie flüssig ist und mit einem Pinsel die Säckchen vorsichtig damit einstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

## Für das Birnen-Mus:

Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Früchte in einen Kochtopf geben und mit Zucker karamellisieren, mit Saft und Weißwein ablöschen, Wasser hinzugeben, so viel, dass die Früchte darin köcheln können.

Zimt und Vanilleschote dazugeben. Birnen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Schote herausnehmen und Masse mit einem Mixstab grob pürieren.

## Für das Carpaccio:

Birne in feine Scheiben hobeln. 200 ml Wasser mit Zucker und Zitronensaft 5 Minuten köcheln lassen. Erkalten lassen, Birnen Carpaccio vorsichtig dazu geben und 5 Minuten ziehen lassen. Birnen- Scheiben raus nehmen und auf Tellern anrichten.

## Für das Blitz-Eis:

Minzblätter abzupfen und zwei zur Seite legen. Alle Zutaten, bis auf die frischen Erdbeeren, mit einem Stabmixer pürieren. Mit einem Eis Portionierer in ein eiskaltes Schälchen füllen. Mit Minzblättern garnieren. Frische Erdbeeren als Garnitur verwenden.

## Für die Pistazien:

Pistazien klein hacken und in einer Pfanne rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simona Ruppert am 08. September 2021