

Birnen-Carpaccio, Käse-Bällchen, Chili-Vanille-Schaum

Für vier Portionen

1 Vanilleschote	500 ml Weißwein	100 g Zucker
1 Zimtstange	2 Nelken	2 Sternanis
4 kleine Birnen	200 g fester Ziegenfrischkäse	1 Eiweiß
1 Pck. Kataifi-Teigfäden	1 l Erdnussöl	125 g Sahne
100 g Joghurt	Chili	Puderzucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Vanilleschote, Weißwein und Zucker in einem Topf aufkochen. Gewürze zugeben. Birnen waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kerngehäuse ausstechen. Birnenscheiben in dem Sud fünf bis acht Minuten köcheln lassen, je nach Reifegrad der Birnen.

Anschließend 100 Milliliter Weißweinsud abnehmen und in einen zweiten Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Gut abkühlen lassen.

Den Ziegenkäse in zwölf Stücke teilen und zu Bällchen formen. Bällchen in Eiweiß wenden und mit dem Kataifiteig umwickeln. Erdnussöl in einem Topf auf 160 Grad erwärmen. Die Teigbällchen darin schwimmend goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sahne mit dem Joghurt und dem eingekochten Vanille-Weißweinsud verrühren. Mit Chili würzen.

In einen 0,5 Liter Sahne-Siphon füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und zum Kühlen einige Minuten in Eiswasser stellen.

Zum Anrichten die Birnenscheiben auf einer Platte auslegen. Die Bällchen darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Den Chili-Vanilleschaum in Tupfen auf den Birnen verteilen.

Johann Lafer am 19. September 2015