

Eier-Pfannkuchen, eingelegte Birne, Zabaione, Vanille-Eis

Für 4 Portionen

80 g Zucker	400 g Mehl	300 ml Milch
450 ml Birnensaft	200 ml Grand Manier	Haselnusskrokant
1 Birne	1 Stange Vanille	1 Wurzel Ingwer
2 Zimt Stangen	3 Stangen Zitronengras	10 Eier
Butter, Safran	Zitronenschale	4 Kugeln Vanilleeis

Die Eier trennen. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Zitronengras waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Birnen schälen und nach Geschmack vierteln oder halbieren. Unbehandelte Zitronenschale in kleine Stücke schneiden.

Zucker in einem großen Topf karamellisieren und etwas Birnensaft zugeben. Wenn die Masse braun geworden ist darin den Ingwer und das Zitronengras anbraten und anschließend mit Birnensaft ablöschen. Vanille, zwei Zimtstangen und als letztes den Safran dazugeben. Den Sud fünf Minuten köcheln lassen, dann die Birnenstücke und den Grand Manier hineingeben. Nach weiteren acht Minuten den Topf vom Feuer nehmen und die Birne darin ziehen lassen.

Das Eigelb mit einer Rührmaschine aufschlagen. Zucker und Salz dazugeben und mit Mehl andicken. Mit einem Schuss Grand Manier und Milch zu einem Teig rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schaum schlagen und vorsichtig unterheben. Die Pfannkuchen anschließend in einer Pfanne ausbraten.

Fünf Eigelbe, Zucker und ein Schuss Grand Manier mit der Hand über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen.

Den Pfannkuchen mit einem Glas ausstechen und auf einen Teller legen. Die Birne aus dem Sud nehmen, auf den Pfannkuchen legen und dekorativ mit der frisch aufgeschlagenen Zabaione übergießen. Zum Schluss eine Kugel Vanilleeis auf die Birne setzen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014