

Sauerteigbrot mit Birnenpüree & Weißlackercreme



Zutaten (für 4 Personen)

250 g Sauerteigbrot vom Vortag
250 g reife Birnen
1 EL Ahornsirup
¼ Vanilleschote (Mark)
75 ml Apfel- oder Birnensaft
1 Blatt Gelatine
1 EL Zucker
1 TL Kümmelsamen
75 g Weißlacker-Käse
100 g Schmand
100 g Frischkäse
1/2 TL scharfer Senf
25 g fertige Röstzwiebeln
1/2 Bund Radieschen
1/2 Schale Kresse und essbare Blüten



Zubereitungszeit
50 Min



Kcal
392

KJ
1625

Eiweiss
14,7 g

Fett
16,0 g

Kohlenhydrate
46,0 g

Zubereitung

1. Das Brot mit einer Aufschnittmaschine in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und im Backofen knusprig rösten.
2. Für das Birnenpüree die Früchte schälen, entkernen und grob klein schneiden. Mit 1/2 EL Ahornsirup, Vanillemark und dem Saft weich garen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Die Gelatine einweichen und darin auflösen. Anschließend fein pürieren und kalt stellen.
3. Für den Krokant: Zucker im Topf karamellisieren und mit dem Kümmel würzen. Auf ein leicht geöltes Blech geben und abkühlen lassen. Wenn der Karamell fest geworden ist, fein hacken.
4. Für die Weißlackercreme den Käse mit 1/2 EL Ahornsirup, Schmand, Frischkäse und Senf fein pürieren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Röstzwiebeln fein hacken oder im Mörser mahlen.
5. Jeweils 2-3 Brotscheiben auf ein Teller legen und Tupfen von der Weißlackercreme darauf spritzen. Dazwischen etwas Birnenpüree geben. Mit Kümmelkrokant und Zwiebelpulver bestreuen. Den Teller mit Radieschenscheiben, Kresse oder essbaren Blüten anrichten.