

## Pochierte Birne mit karamellisierten Nüssen auf Vanillecreme

### Zutaten (für 10 Personen):

#### Für die Birnen:

- 5 Birnen
- 800 ml Fruchtsaft (z.B: Apfel, Birne oder Traube)
- 6 Kardamomkapseln
- 2 TL Dulseflocken
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 1 Stück Ingwer

#### Für die Meeresspaghetti:

- 50 g Zucker
- 15 Meeresspaghetti

#### Für die Creme:

- 750 ml Milch/-alternative
- 45 g Speisestärke
- 40 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 0,5 Zitrone (davon den Abrieb)
- 250 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

### Zubereitung:

1. In einem Topf den Saft, Kardamom, Zimt, Sternanis und den Ingwer, in dünne Scheiben geschnitten, geben und alles aufkochen, danach die Hitze reduzieren
2. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, unbedingt ganz lassen und die geschälten Birnen dann in den vorbereiteten Gewürzsud geben und darin ca. 30 Minuten simmern lassen
3. In der Zwischenzeit die Vanillecreme zubereiten: Hierfür die Milch/-alternative mit Vanillezucker, Kurkuma und Zitronenabrieb in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. In einer kleinen Schüssel die Speisestärke mit etwas Flüssigkeit verrühren und in die kochende Milch, unter ständigem Rühren, geben.
4. Im nächsten Schritt den Pudding in ein großes Gefäß geben, die Oberfläche mit Glasichtfolie abdecken und kalt stellen
5. Den Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren schmelzen lassen und bis zum gewünschten Bräunungsgrad karamellisieren
6. Die Meeresspaghetti nun dazugeben und unterrühren, bis der Zucker vollständig von der Alge aufgenommen wird.
7. Die Meeresspaghetti auf ein Tuch legen und abkühlen lassen. Erst kurz vorm Servieren mit auf das Dessert geben
8. Um die Creme zu finalisieren die Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Puddingmasse heben
9. Zum Schluss anrichten und servieren