

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2019 ▪  
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Joe Walsh

**Birnen in Ingwer-Karamell mit Pistazien und  
Mascarpone-Quark-Spiegel**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Birnen:** Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften fächerförmig einschneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Rohrzucker mit Weißwein, Ingwer und Vanillemark in einer Pfanne aufkochen. Birnenhälften zugeben und 8-10 Minuten darin garen. Ab und zu wenden.  
2 feste Birnen  
20 g frischer Ingwer  
1 Vanilleschote  
2 EL Rohrzucker  
100 ml trockener Weißwein
- Für den Spiegel:** Limette waschen, trockentupfen und Schale fein abreiben. Halbieren, Saft auspressen und 1-2 Teelöffel mit dem Quark, Mascarpone, Milch und Ahornsirup verrühren.  
150 g Mascarpone  
150 g Quark  
3 EL flüssiger Ahornsirup  
3 EL Milch  
1 Limette (Saft)
- Für die Garnitur:** Pistazien in einer Pfanne rösten. Auf einem Teller dekorativ mit der Schale der Vanille anrichten.  
½ Granatapfel  
20 g Pistazien Kerne  
20 g Walnüsse  
3 EL Honig  
Walnüsse mit Honig in einer Pfanne karamellisieren.  
Granatapfel-Kerne herauslösen. Über dem Gericht verteilen.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.