

# Dessert

## Ingwermousse | Matcha-Hörnchen | Nashi-Birnen-Ragout

### Ingwermousse

#### Zutaten:

1 Orange, unbehandelt  
50 g kandierter eingelegter Sushi-Ingwer und 3 EL vom Sirup  
3 1/2 Blätter weiße Gelatine  
3 Eigelb  
60 g Zucker  
150 g Sahnejoghurt (10% Fett)  
2 EL Limettensaft  
250 ml Schlagsahne

#### Zubereitung:

Von der Orange die Schale dünn abreiben und 8 EL Saft auspressen. Ingwer im Sirup mit dem Pürierstab sehr fein zerkleinern. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Zucker, Orangenschale und -saft über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen heiß und dickcremig bis kurz vor dem Kochen aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Mischung auflösen. Schüssel in Eiswasser stellen. Joghurt und Limettensaft unterrühren. Masse abkühlen lassen, dabei mehrfach umrühren.

Sobald die Masse fest zu werden beginnt, Sahne steif schlagen. Die Hälfte der Sahne und die Ingwermischung unter die Masse rühren, nach und nach restliche Sahne vorsichtig unterheben.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren in die Matcha-Hörnchen spritzen.

### Matcha-Hörnchen

#### Zutaten:

120 g Butter  
120 g Puderzucker  
120 g Mehl  
4 Eiweiße  
4 TL Matcha Tee

#### Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen und abkühlen lassen. Das Mehl und den Matcha Tee in eine Schüssel sieben, Eiweiß, Puderzucker und die zergangene Butter dazugeben und mit dem Mixer glatt rühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Aus dem Teig mit Hilfe eines Teiglöffels Kreise formen (Ø 10 cm) und in dem vorgeheizten Backofen fertig backen.

Die Waffeln sind sehr schnell fertig, wenn die Ränder anfangen hellbraun zu werden. Dann aus dem Ofen holen und formen.

Entweder die Waffel noch heiß um einen Kegel wickeln oder mit der Hand zu einer Waffeltüte formen.



### Nashi-Birnen-Ragout

#### Zutaten:

50 ml Apfelsaft  
50 ml Sake (Reiswein)  
1 EL Ingwer Sirup  
½ Limone (unbehandelt) abgeriebene Schale und 1 EL Saft  
2 Kardamom Kapseln  
2 Nashi Birnen

#### Zubereitung:

Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft und Sake ablöschen. Ingwersirup, Limonenabrieb und -schale, sowie die angedrückten Kardamon-Kapseln zugeben und aufkochen lassen.

Die Birnen schälen und in feine Würfel schneiden. In die Flüssigkeit geben und bissfest kochen. Kardamomkapseln vor dem Servieren entfernen und das Ragout lauwarm zum Dessert reichen.