

# Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2023



VON GERHARD WIESER

*finedining*

CASTEL

# Panna cotta

Portwein-Birne | Haselnuss



Panna cotta, weiße Portwein-Birnen-Perlen, Haselnuss-Streusel, Karamellsauce, karamellisierte Haselnüsse

∞∞∞  
Sommelière Ivana Capraro  
*empfiehlt passend dazu:*

∞∞∞  
Noval Fine White Porto  
Codega do Larinho, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato  
*Quinta do Noval*  
∞∞∞  
Vila Nova de Gaia | Portugal

# Zutaten

für 4 Personen

## Panna cotta

- 1 ½ Blatt Gelatine
- 200 ml Sahne
- 130 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote
- 1 Msp. Zitronenschale, geriebene
- 60 g Sahne, geschlagen

## Thymianhippe

- 30 g Butter
- 30 g Staubzucker
- 30 g Mehl
- 30 g Eiweiß
- ¼ Vanilleschote
- Zitronenschale, gerieben
- Thymian, gehackt
- Prise Salz

## Haselnuss-Streusel

- 30 g Zucker
- 50 g Mehl
- 80 g Haselnüsse, grob gerieben
- 100 g kalte Butter
- 1 TL Zimtpulver

⋈  
Karamellsauce

- 30 g Zucker
- 50 g Sahne
- 20 g Butter
- Salz

⋈  
Portwein-Birnen

- 50 g Zucker
- 250 g weißer Portwein
- ½ Vanilleschote
- 1 Msp. Zimt
- 1 Nelken
- 2 Kardamom
- 2 Birnen

⋈  
Weiteres

- Karamellierte Haselnüsse
- Einige Thymianspitzen zum Garnieren

# Zubereitung

## Panna cotta

- Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser etwa 20 Minuten einweichen.
- In einem Topf Sahne, Milch und Zucker aufkochen lassen.
- Die ausgedrückte Gelatine, Salz, Vanille und die geriebene Zitronenschale dazugeben.
- Die Masse überkühlen lassen, die geschlagene Sahne unterheben in kleine Formen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen, bis die Masse stockt.

## Thymianhippe

- Die Butter schmelzen lassen.
- Den Staubzucker und das Mehl einrühren.
- Das Eiweiß, Vanille, Zitronenschale, Thymian und Salz dazu geben und alles gut verrühren.
- Die Hippen-Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mithilfe einer Palette dünn aufstreichen und bei 180 Grad 6 Minuten backen.
- Thymianhippe erkalten lassen, vom Backpapier lösen und in Stücke brechen. Bis zur Weiterverwendung trocken aufbewahren.

## Haselnuss-Streusel

- Den Zucker, Mehl, Haselnüsse, Zimtpulver und die kalte Butter schnell vermischen.
- Den Streuselteig auf ein Backblech mit Backpapier mit den Händen klein zerbröseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 8 Minuten backen, bis sie schön braun sind.

## Karamellsauce

- Den Zucker zu goldgelbem Karamell schmelzen, mit der Sahne ablöschen und Salzen.
- Zu einer cremigen Konsistenz einkochen und mit der kalten Butter aufmixen.

## Portwein-Birnen

- Die Birnen schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Perlen ausstechen.
- Den Zucker zu Karamell schmelzen, mit dem weißen Portwein ablöschen und ein paar Minuten kochen, bis sich der Karamell gelöst hat.
- Die Vanilleschote, Zimt, Nelken und Kardamom dazu geben.
- Die Birnenperlen dazugeben und weichkochen.

## Fertigstellung

- Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und Panna cotta auf die Teller stürzen.
- Die karamellisierten Birnenperlen daraufsetzen und mit der Karamellsauce begießen.
- Die karamellisierten Haselnüsse darauf legen mit den Haselnuss-Streuseln bestreuen.
- Die Thymianhippe dazu geben und mit den Thymianspitzen garnieren.

## Tipps

- Sie können auch Äpfel oder Orangen dazu servieren.
- Anstelle der Haselnüsse verwenden Sie alternativ Mandeln oder Walnüsse.

Wir wünschen Ihnen  
frohe Weihnachten und  
ein gutes neues Jahr.



Castel  
\* \* \* \* \*

[www.hotel-castel.com](http://www.hotel-castel.com)