



Vinkokta päron med parmesanostmousse

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **20**

En amuse bouche - aptitretande munsbit - serverad i sked med parmesanmousse och vinkokt päron.

Det är en gammal sed att servera amuse bouche i en sked. Dock har jag inte böjt upp skaftet på skeden. Någon måtta på fjolleriet får det vara. Moussen ska stela i kylan i ca 4 timmar.



INGREDIENSER

Päron

- 6-8 hårda päron
- 3 cm färsk ingefära
- 0.5 ekologisk citron
- 1 liten ekologisk apelsin
- 1-2 torkade chilifrukt
- 1 kanelstång
- 2 stjärnanis
- 2 lagerblad
- 2 msk olivolja
- 3 msk strösocker
- 50 cl rödvin
- 2 msk pressad citron

Parmesanmousse

- 1 dl riven parmesanost
- 50 g färskost typ philadelphia
- 1 dl vispgrädde
- 2 varv med svartpepparkvarnen
- 1 msk olivolja

Garnering

- parmesanost



GÖR SÅ HÄR

1

Börja med moussen. Blanda parmesan, philadelphia och grädde i en kastrull och värm på svag värme. Rör om tills all ost smält. Krydda med svartpeppar och vispa i olivoljan. Häll upp i en skål och låt stelna till en mousse i kylan, ca 4 tim.

2

Skala, kärna ur och dela päronen i 4-6 klyftor. Skala och skiva ingefäran. Skiva den halva citronen och den hela apelsinen. Pressa saften ur den andra citronhalvan och sätt åt sidan.

3

Hetta upp ingefäran och de torra kryddorna i olivoljan i en kastrull. Tillsätt sockret, päronklyftorna och apelsin- och citronskivorna. Häll på rödvin så att det täcker och tillsätt citronsaften. Koka upp och låt sjuda på svag värme under lock i ca 15 min tills päronen fått en fin röd färg och är mjuka. Låt päronen kallna i lagen. Ta sedan ca 1.5 dl av lagen och koka ihop till en sirapsliknande konsistens.

4

Servering: Skär några av päronen i mindre bitar och lägg upp på skedar. Klicka på parmesanmousse och droppa på päronsirap. Toppa med hyvlad parmesanost.

5

Häll upp de päron som blir över i en vacker burk och se till att lagen täcker. Vill du lagra päronen i mer än en vecka bör du sila bort kryddorna, annars kan de bli lite bittra. Päronen är också goda till Ädelost- och pepparkakskakan.