GENERELL

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 kylen i ca 4 timmar.

INGREDIENSER

60

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

Parmesanmousse
1 dl riven parmensanost
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 kylen, 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.