

# Rezept

## Maronenspätzle mit Fatschenbrunner Dörrbirne

*Restaurant „Die Speiserei im Maier“ im Hotel Maier bei Friedrichshafen*

Zutaten und Zubereitung für 4 bis 6 Personen



### Vorbereitung am Vortag

- 3 Dörrbirnen in Birnensaft einlegen
- Butterstreusel backen

### Anrichten

- Birnenspalten aus dem Sud abtropfen lassen und auf Teller/Schale verteilen.
- Quarkmousse aufspritzen
- Sud mit Dörrbirnenwürfel in die Tellermitte geben
- Maronenspätzle lauwarm ergänzen
- Einen Teelöffel Butterstreusel in die Mitte des Tellers geben
- Zum Schluss eine Kugel Birnensorbet auf die Streusel geben

*Guten Appetit*

*wünscht Küchenchef Philipp Heid*

# Maronenspätzle mit Fatschenbrunner Dörrbirne

## Birnensud mit Dörrbirne

---

### Zutaten

- 5 Dörrbirnen
- 500 ml Birnensaft
- 100 ml Weißwein
- 1 Zimtstange
- 2 Kardamomkapseln, angedrückt
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Schuss Williams-Birne
- 1 TL Maisstärke

### Zubereitung

1. Am Vortag 3 Dörrbirnen in 200 ml Birnensaft einlegen. Am nächsten Tag fein würfeln und beiseitestellen. Sie dienen später als Einlage im Birnensud
2. Für den Sud: restlichen Birnensaft, Weißwein, Gewürze, Zucker und Zitronensaft aufkochen. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Sud abseihen. Maisstärke mit etwas kaltem Sud glattrühren, zurück in den Sud geben und kurz aufkochen, bis er leicht bindet.
4. Williams zugeben und den Sud vollständig abkühlen lassen.

## Birnenpalten

---

### Zutaten

- 2 Birnen

### Zubereitung

1. Birnen schälen und in Spalten schneiden. Schalen können für extra Aroma kurz im warmen Sud mitziehen.
2. Birnenpalten in den abgekühlten Birnensud legen und mindestens 30-60 Min. ziehen lassen.

## Birnenorbet

---

- 2 Birnen, grob gewürfelt
- 2 Dörrbirnen, gewürfelt
- 200 ml Birnensud
- 150 g Puderzucker
- 1 Schuss Williams-Birne

### Zubereitung

1. Birnenwürfel, Dörrbirnen, Birnensud und Puderzucker kurz aufkochen.
2. Fein mixen, abkühlen lassen, dann Williams zugeben.
3. In der Eismaschine gefrieren. Ohne Maschine: flach einfrieren und drei bis viermal alle 30 bis 45 Minuten kräftig durchrühren.

## Quarkmousse

---

### Zutaten

- 300 g Quark
- 1 Blatt Gelatine
- 50 ml Sahne
- 2 EL Puderzucker
- 150 ml Sahne, steif geschlagen
- Vanille
- Orangenabrieb

### Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Quark mit Puderzucker, Vanille und Orangenabrieb glattrühren.
3. Gelatine ausdrücken und in 50 ml Sahne bei niedriger Hitze auflösen (nicht kochen).
4. Zum Angleichen 2 bis 3 EL Quarkmasse einrühren, dann alles zur restlichen Quarkmasse geben und glatt rühren.
5. Steif geschlagene Sahne sanft unterheben. Mindestens 1 Stunde kalt stellen und zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen.

## Maronenspätzle

---

### Zutaten

- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Maronemehl
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Prise Salz
- Butter zum Anbraten

### Zubereitung

1. Zutaten verrühren und 3 bis 5 Minuten schlagen. Der Teig soll fester sein, also zum Schaben geeignet.
2. Ins siedendem Salzwasser schaben/pressen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, herausheben und abtropfen lassen.
3. Vor dem Servieren in Butter goldgelb anbraten.

## Butterstreusel

---

### Zutaten

- 150 g Dinkelmehl
- 75 g kalte Butter, in Würfeln
- 75 g Zucker
- 1 Prise Meersalz

### Zubereitung

1. Alles mit den Fingern zu Streuseln reiben.
2. Auf ein Blech mit Backpapier/Backmatte geben.
3. Bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) 10 bis 15 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb sind. Auskühlen lassen.