Fermentierte Birnen mit Kaffeeöl

Fruchtig trifft Kaffee – wild fermentierte, süßlich-saure Birnen mit feiner Kaffeenote! Ein Rezept von Janos Kupka, dem Fermentier-Experten.



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT	FEREMENTATIONSZEIT	GESAMTZEIT
30 Min.	14 d	14 d 30 Min.

GERICHT	KÜCHE	PORTIONEN
Beilage, Dessert, Nachspeise	Deutsch, Diverse, Experimentell	1 WECK-Glas (1 Liter)

KOCHUTENSILIEN

- 1 WECK-Glas (1 Liter) mit Gummiring und Klammern
- 1 Fermentiersieb oder Fermentiergewicht
- Schneidebrett und Messer

ZUTATEN

- ca. 4 Stück mittelgroße Birnen
- 1 Stange Bio-Zimt
- 1 Schote Bio-Vanille
- 500 ml Salzlake (3 %, aus 500 ml Wasser und 15 g Salz)
- etwas Bio-Kaffeeöl von der Ölmühle Bayreuth zum Beträufeln nach dem Anrichten

ANLEITUNGEN

1. Die Birnen waschen, Stiele entfernen und die oberen Enden etwa 5 mm dick abschneiden. Anschließend die Birnen achteln und die Kerngehäuse entfernen.
2. Die Birnenstücke dicht in das saubere WECK-Glas schichten. Die Zimtstange und die Vanilleschote zwischen die Birnenstücke stecken.
3. Das Salz im Wasser vollständig auflösen. Die Birnen mit der 3%igen Salzlake übergießen, bis alle Stücke vollständig bedeckt sind. Das Fermentiersieb oder Fermentiergewicht einsetzen und das Glas mit Gummiring und Klammern verschließen.
4. Die Birnen zunächst etwa 5 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen. Anschließend für weitere 9 Tage an einen kühleren Ort oder in den Kühlschrank stellen. Die gesamte Fermentationszeit beträgt 14 Tage.
5. Nach der Fermentation die gewünschte Menge Birnen aus dem Glas nehmen und auf einem Teller oder in einer kleinen Schale anrichten.
6. Erst nach dem Anrichten die Birnen mit einigen Tropfen Bio-Kaffeeöl beträufeln. Das feine Röstaroma des Kaffeeöls ergänzt die fruchtige Säure der Birnen sowie die warmen Noten von Zimt und Vanille. Guten Appetit!

NOTIZEN

Tipp: Die fermentierten Birnen schmecken pur, zu kräftigem Käse oder als raffinierte Begleitung zu Vanilleeis und cremigen Desserts. Das Kaffeeöl immer erst unmittelbar vor dem Servieren verwenden.

Hinweis: Die Birnen müssen während der Fermentation vollständig von Salzlake bedeckt bleiben. Da Temperatur und Reifegrad die Fermentation beeinflussen, kontrolliere den Verlauf regelmäßig. Bei Schimmel oder fauligem Geruch das Ferment entsorgen.

SUCHBEGRIFF

Birnen, Ferment, Milchsauer

Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war