

Martin Gehrlein
Birne Helene

Mittwoch, 23. Oktober 2024
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Birnen:

4	kleine bis mittelgroße Birnen
4 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
400 ml	Wasser
5 EL	Honig
1	Zimtstange
2	Gewürznelken
2	Sternanis
50 g	Haselnusskrokant
50 g	Haselnüsse, gemahlen

Für die Schokoladensauce:

150 g	dunkle Kuvertüre (ca. 70 %)
120 ml	Milch
80 g	Sahne

Zusätzlich:

250 g	Vanilleeis
-------	------------

Zubereitung:

1. Die Birnen schälen, den Stiel dranlassen und mit einem Kerngehäuseausstecher von unten das Kerngehäuse ausstechen. Die Birnen mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
2. Wasser, Honig, restlicher Zitronensaft, Zimtstange, Gewürznelken und Sternanis in einem Topf aufkochen. Die vorbereiteten Birnen zugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Birnen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Für die Schokoladensauce die Kuvertüre grob hacken.
4. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen, anschließend die gehackte Kuvertüre in die heiße Flüssigkeit geben, den Topf gleich vom Herd ziehen und mit einem Schneebesen die Kuvertüre unterrühren und schmelzen. Sauce in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.
Tipp: Um die Sauce nach dem Abkühlen nochmal zu erwärmen, ein Wasserbad benutzen. Also die Sauce in der Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser unter Rühren erwärmen.
5. Kurz vor dem Servieren die pochierten Birnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Ca. 4 TL Haselnusskrokant mit 1 EL Schokosauce mischen und mit einem Teelöffel in die Öffnung vom ausgehöhlten Kerngehäuse der pochierten Birnen füllen.
6. Restliches Krokant mit den gemahlenen Haselnüssen in einem tiefen Teller vermischen. Die Birnen dünn mit Schokoladensauce bepinseln und dann in der Krokant-Nuss-Mischung wälzen.
7. In Dessertschalen jeweils 1 Kugel Vanilleeis und 1 Birne geben und etwas Schokoladensauce angießen.