

Karamellierte Birnen mit Whisky-Creme

Für zwei Personen

2 Birnen	1 Zitrone	100 ml Sahne
50 ml Whisky	1 Vanilleschote	80 g Zucker
40 g brauner Zucker	Puderzucker	Schokoraspeln

Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen. Etwa 240 Milliliter Wasser in einem Topf erhitzen und 75 Gramm Zucker darin auflösen. Die Vanillestange längs halbieren und das Mark auskratzen. Das Mark und eine Hälfte der Schote mit in den Topf geben. Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Die Birnen mit dem Zitronensaft beträufeln und anschließend in den Topf zu dem Vanillesirup geben. Dort bei kleiner Hitze sechs bis acht Minuten ziehen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und alles abkühlen lassen. Den braunen Zucker in einem Topf mit etwas Wasser ganz leicht karamellisieren und anschließend den Whisky sowie die Sahne unterrühren. Die Sauce auf eine dickflüssige Konsistenz einkochen lassen. Die abgekühlten Birnenhälften aus dem Sud nehmen und das Kerngehäuse auslöffeln. Die Birnenhälften fächerförmig anschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend noch mit Zucker bestreuen und in den vorgeheizten Ofen geben. Sobald sich die Ränder der Birnen leicht braun färben, aus dem Ofen nehmen. Die Birnen zusammen mit der Whiskycreme auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker sowie Schokoladenraspeln garnieren und servieren.

Norbert Glittenberg am 31. Januar 2013