

Pikant gefüllte Rotwein-Birnen

Für 4 Personen

1 Stück frischer Ingwer	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	500 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein	100 g Zucker	2 Kardamom-Kapseln
$\frac{1}{2}$ Stück Sternanis	$\frac{1}{2}$ Muskatblüte	$\frac{1}{4}$ Zimtstange
4 Pfefferkörner	4 aromatische Birnen	120 g würziger Blauschimmelkäse

Die Birnen müssen ca. 12 Stunden im Weinfond auskühlen und marinieren!

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark ausstreichen.

Rot- und Portwein in einen weiten Topf geben. Zucker, Ingwer, Vanilleschote und -mark sowie Kardamom, Sternanis, Macisblüte, Zimtstange und Pfefferkörner zugeben und alles einmal kurz aufkochen, bis der Zucker gelöst ist.

Birnen schälen. Birnen in den Rotweinfond einlegen, bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten sacht köcheln lassen.

Topf dann vom Herd ziehen, die Birnen im Weinfond über Nacht ziehen lassen.

Am folgenden Tag die Birnen abtropfen lassen. Die Kerngehäuse der Birnen z. B. mit einem Apfelentkerner, Kugelausstecher oder Teelöffel vom Blütenansatz aus entfernen.

Käse in die Birnen füllen.

Den Rotweinfond bei mittlerer bis starker Hitze offen leicht sirupartig einkochen.

Birnen auf Dessertteller setzen, mit der Weinreduktion überziehen und anrichten. Dazu passt Fruchtebrot.

Martina Kömpel am 08. Oktober 2019