

# Warme Schokoladen-Tarte, Rotwein-Birnen, Birnen-Sorbet

## Für vier Personen

8 Birnen, reif	300 ml Rotwein	1 Orange, unbehandelt
325 g Zucker	3 EL Rum	1 Schote Vanille
2-3 Sternanis	3 Kardamomkapseln	2 Stangen Zimt
1 Zitrone	200 ml Weißwein	200 g Zartbitter-Schokolade (70%)
150 g Butter	4 Eier	2 cl Williams Christ Birnengeist

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rotweibirnen vier Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Spalten schneiden. Die Orangenschale abreiben und die Orange anschließend halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Rotwein mit dem gewonnenen Orangensaft und der Orangenschale sowie 100 Gramm Zucker, dem Rum und den Gewürzen aufkochen. Die Birnenspalten in den Sud geben und darin bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten pochieren. Den Topf vom Herd ziehen und die Birnen im Sud, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Weißwein und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen, Zitronensaft und eine Zimtstange zugeben. Einmal aufkochen lassen. Den Sud zusammen mit den Birnen in einen hohen Becher geben, Gewürze entfernen und mit einem Pürierstab fein mixen. Das Birnenpüree in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Nach Belieben mit Birnengeist verfeinern. Die Schokolade mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem restlichen Zucker etwa fünf Minuten schaumig schlagen und dann unter die flüssige Schoko-Butter-Mischung rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im Ofen etwa 40 Minuten backen. Anschließend in der Form etwas abkühlen lassen. Den Rotweinsud sirupartig einkochen lassen und auf vier Teller verteilen. Den Schokokuchen in vier rechteckige Portionen teilen und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Auf jedes Kuchenstück vier Rotwein-Birnenkugeln setzen und je eine Nocke Birnen-Sorbet dazu servieren.

Johann Lafer am 20. Oktober 2012