

Birnen-Kompott mit Ingwer und Armen Rittern

Für 4 Personen

Für das Kompott:

1 Bio-Zitrone	5 g frischer Ingwer	4 reife Birnen
2 EL Butter	1 EL Puderzucker	40 ml Birnenschnaps

Für die Armen Ritter:

1 Brötchen vom Vortag	150 ml Milch	1 Ei
1 TL Ingwer, fein gehackt	8 Scheiben Kastenweißbrot	ca. 40 g Butter
20 g Zucker		

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Die Birnen vierteln, entkernen, schälen und in dünne Schnitze schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Birnenstücke anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und dem Birnenschnaps ablöschen. Zitronenschale und -saft sowie Ingwer zu den Birnen geben, ca. 100 ml Wasser angießen und aufkochen. Ca. 2 Minuten kochen lassen, dann das Kompott abschmecken und kalt stellen. Für die Armen Ritter das Brötchen in einem Cutter zu Bröseln mahlen. Milch mit dem Ei verquirlen, in eine flache Auflaufform geben, Ingwer untermischen und die Brotscheiben darin 3 Minuten ziehen lassen. Dann vorsichtig, am besten mit einer Winkelpalette, herausnehmen und in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit Butter bei milder Hitze von beiden Seiten jeweils eine Minute braun braten. Mit dem Zucker bestreuen und mit dem Birnenkompott anrichten.

Vincent Klink 01. November 2012