

Birne Helene

Für 4 Personen

Für die Birnen:

4 m.-große Birnen	4 EL Zitronensaft	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 (70%)	120 ml Milch	80 g Sahne
------------------------------	--------------	------------

Zusätzlich:

250 g Vanilleeis

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.

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. Für die Schokoladensauce die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne in einem Topf aufkochen, anschließend die heiße Flüssigkeit über die Kuvertüre gießen. Eine Minute warten und von der Mitte aus verrühren, bis eine sämige Sauce entsteht.

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.

Kurz vor dem Servieren die pochierten Birnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Dann mit einem Teelöffel etwas Haselnusskrokant in die Öffnung vom ausgehöhlten Kerngehäuse der pochierten Birnen füllen.

Restliches Krokant mit den gemahlenden Haselnüssen in einem tiefen Teller vermischen und die Birnen darin wälzen.

In Dessertschalen jeweils 1 Kugel Vanilleeis und 1 Birne geben und etwas Schokoladensauce angießen.

Martin Gehrlein am 23. Oktober 2024