



Birne Helene

Zutaten (für vier Portionen)

8 Birnen
1 Orange
1 Zitrone
500 ml Birnensaft
500 ml Johannisbeersaft
150 g Zucker
150 g Zartbitter-Schokolade
150 ml Mandel-Schlagcreme
Vanillestange, Zimtstange, Salz

Zubereitung (30 Minuten)

Jeweils einen kleinen Topf mit Birnensaft und mit Johannisbeersaft aufstellen. Den Birnensaft mit Vanillemark und Zitronenschale, den Johannisbeersaft mit Zimt und Orangenschale würzen. Alles aufkochen und für circa 15 Minuten ziehen lassen. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Die Töpfe vom Herd nehmen. Jeweils vier Birnen einlegen, einen Deckel auflegen und unterhalb des Kochpunktes langsam etwa eine Viertelstunde lang schonend garen (pochieren).

Mit 150 g Zucker und 150 ml Wasser einen Zuckersirup herstellen und gut durchkochen. Hitze abstellen und Schokolade zum Schmelzen in den heißen Sirup geben. Schokoladensauce warmhalten.

Mandel-Creme in einen Sahnspender (auch: „Espuma“) einfüllen und unter Druck setzen. So lässt sich die Kokos-Schlagcreme wie Schlagsahne sprühen.

Je eine rote und eine weiße Birne mit Schokoladensauce und der Mandelcreme servieren.

Nährwerte pro Portion

680 kcal – 24 g Fett – 6 g Eiweiß – 103 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegan, laktosefrei und glutenfrei.