Vielfältige Birnen-Desserts
Rezepte von Jeanette Marquis

Geschichtetes Birnendessert

Zutaten
500 g Birnenwürfel, fertig geputzt & gewogen
50 g brauner Zucker
1 Zimtstange
1/2 TL gemahlene Vanille
1/2 unbehandelte Zitrone
etwas Apfelsaft
optional ein Gläschen Birnenbrand
250 g Zartbitterkuvertüre
50 g Cornflakes
50 g Mandelstifte
250 g Konditorschlagsahne
250 g Mascarpone
50 g weißer Zucker

Zubereitung
Die Birnenwürfel mit braunem Zucker, den Gewürzen und der Schale der Zitrone in einen Topf geben. Gerade eben mit etwas Apfelsaft angießen und alles aufkochen lassen. In 15 bis 20 Minuten marmeladenähnlich einkochen lassen, Zitronenschale entfernen und abkühlen. Wer mag, kann am Schluss ein Gläschen Birnenbrand untermischen.

Die Kuvertüre im Wasserbad in einer großen Schüssel schmelzen. Cornflakes und Mandelstifte dazugeben und gut mischen. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und die Platte im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Creme die Sahne sehr steif schlagen. Den Mascarpone mit dem Saft der halben Zitrone und dem weißen Zucker mischen. Sahne unterheben. Die Knusperplatte in kleine Stücke brechen und Creme, Kompott und Schokoladenknusper abwechselnd in Glasschälchen schichten. Sofort servieren.

Extra-Tipps:
Für eine hübschere Farbe 1/4 TL gemahlenen Kurkuma zu den Birnen geben. Festere Sorten mit dem Kartoffelstampfer etwas klein Stampfen. Bei Bedarf das Kompott mit Stärke andicken.

Für ein kräftigeres Mandelaroma die Mandeln vor der Verarbeitung anrösten.

Die einzelnen Komponenten können gut vorbereitet werden; ist das Dessert erst einmal geschichtet, sollte es bald verzehrt werden.

Karamell- Birnen

Zutaten
4 reife, aber feste Birnen
100 g Zucker
50 g Butter
1 Zimtstange
1 Becher Sahne
Gemahlene Vanille

Zubereitung
Birnen schälen, halbieren das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, nicht zu dunkel werden lassen. Butter einrühren, Zimtstange dazu legen. Die Birnenspalten auf einmal zum Karamell geben, den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze noch circa fünf Minuten garen. Auf der ausgeschalteten Platte stehen lassen. Mit halbfest geschlagener Vanille-Sahne noch lauwarm servieren.

Rotwein Birne mit Roquefort-Creme

Zutaten
4 reife, aber nicht zu feste Birnen
500 ml Rotwein
100 ml Weißweinessig
50 g Zucker
1 Zimtstange
1 Sternanis
2 Kardamomkapseln
1 EL Senfsaat
100 g Roquefort
100 g Mascarpone
etwas Pfeffer
Chilifäden zum Garnieren

Zubereitung
Aus Rotwein, Essig, Zucker und den Gewürzen einen Sud kochen. Aus den halbierten und geschälten Birnen mithilfe eines Melonenausstechers das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen circa fünf Minuten im Sud köcheln und auf ausgeschalteter Platte abkühlen lassen. Birnen herausnehmen. Den Sud auf die Hälfte einkochen und die Gewürze entfernen.

Für die Creme: Roquefort mit Mascarpone mischen, dazu am besten eine Gabel nehmen, und mit Pfeffer abschmecken. In eine Spritztülle füllen und bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren. Mit dem Sirup einen Spiegel auf den Teller geben die Birne darauf setzen und die Creme mit einer Sterntülle in die Vertiefung füllen. Mit Chilifäden garnieren. Dazu passen gebutterte Toastbrotecken.