

Rotweinbirne

Zutaten

100 g Zucker
½ L Rotwein
30 g Vanillepuddingpulver

Weiters:

Vanillezucker
Zimtstange
Sternanis
Zitronenzeste
Orangenzeste



Arbeitsbeschreibung

1. Zucker in einer kleinen Kasserolle karamellisieren, mit Rotwein aufgießen.
2. Vanillezucker, Zimtstange, Sternanis und Zesten von Orange und Zitrone dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
3. Birnen schälen, halbieren und mit Parisienne Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen im Rotweinfond bei 95°C auf den Punkt pochieren.
4. Birnen aus dem Fond nehmen.
5. Vanillepuddingpulver mit gleicher Menge Rotwein anrühren und damit die Sauce cremig binden.
6. Birnen in Fächer schneiden und mit Vanilleeis du Hippen anrichten.