

Birne Helene

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 reife Birnen
- 1 Zitrone
- 1 Stange Zimt
- 2 Sternanis
- 0,2 l halbtrockener oder süßlicher Weißwein
- 2 Scheiben Ingwer
- 2 EL Honig
- 1 l Wasser

Die Birnen (bevorzugt die Sorte Conference) schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Wasser, Wein und die Gewürze in einen Topf geben und einmal kräftig aufkochen. Die Hitze reduzieren, dann die Birnen in den Sud legen und 12-15 Minuten pochieren. Sie sollten noch bissfest und nicht zu weich sein.

Zutaten für die Schokoladensoßen:

- 100 g weiße Kuvertüre
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 2 EL Butter

Weißer und dunkler Schokolade auf zwei Schlagkessel verteilen und im Wasserbad schmelzen lassen. Jeweils die Hälfte der Butter unterrühren.

Anrichten:

- 350 g süße Sahne
- 2 EL ungesalzene Pistazien
- 0,5 Schote Vanille
- alternativ: Vanille-Konzentrat
- 1 Prise Chiliflocken
- alternativ: Chilipulver

Pistazien hacken, Vanille-Schote auskratzen. Sahne mit dem Vanille-Mark steif schlagen. Wie folgt anrichten: Schoko-Soßen auf Teller geben. Darauf jeweils 1 Klecks Sahne setzen und jeweils 2 Birnenhälften anlegen. Mit etwas dunkler Schoko-Soße übergießen und Pistazien darüber streuen. Nach Belieben etwas Chili hinzufügen. Dazu einen deutschen Winzersekt oder Champagner servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 28.10.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen