

Rotweinbirne auf Zabaione



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Birnen „Forelle“
- ½ l halbtrockener Rotwein
- ¼ l Johannisbeer-Nektar
- 1 Msp. Zimt
- 2 Gewürznelken
- 1 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- 2 cl Cointreau
- 80 g Zucker
- 5 Eigelb, 4 EL Zucker
- 100 ml Portwein oder Marsalla oder lieblichen Weißwein
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Birnen schälen und von unten entkernen. Rotwein, Johannisbeer-Nektar, Zimt, Gewürznelken, Honig, Zitronensaft, Cointreau und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Birnen hineinlegen und 10 min leicht köcheln lassen. Bis zu fünf Tage kaltstellen.

Für die Zabaione die Eigelbe, Zucker, Weißwein und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. In einem großen Topf Wasser erhitzen. Die Zabaione auf dem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse cremig wird. Das Wasser sollte nicht zu stark kochen.

Zum Glasieren der Rotweinbirnen einen Teil des Fonds mit etwas Stärke andicken. Die Zabaione auf einen Teller geben und die Birne hineinsetzen.

Rezepte: Bernd Strohbücker, Fotos: Kirstin Oelgemöller