

Birne in rotem Burgunder pochiert mit Zimtschaumsauce.

Zutaten für 6 Personen:

6 Stk Birnen
500 ml Burgunder
150 g Zucker
1 Stk Vanilleschote
½ Tel gemahlener Zimt
3 Stk Eigelb
100 ml Milch
100 ml Sahne

Zubereitung:

Burgunder, 100 g Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote mit dem Mark in einen Topf geben und erhitzen.

Birnen, schälen, halbieren, entkernen und für ca. 12 Min. bei geringer Hitze im Burgundersud kochen. Birnen auf ein Tuch geben und auskühlen lassen.

Den restlichen Zucker, Eigelb, Zimt, Milch und Eigelbe über einem heißen Wasserbad bis es abbindet aufschlagen.

Birnen in Fächer schneiden und mit der Zimtsauce auf einem Teller servieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H