



Birnen in Weißwein

(Dessert im Kochpavillon vom 1.11.2006)

von Simon Frisch

Zutaten (für 4 Personen):

1 unbehandelte Orange
150 g Zucker
1 Flasche Weißwein
1 Zimtstange
4 Nelken und 4 Birnen

Geräte:

Topf
Schälmesser
Zestenreißer
Schneebeesen



Zubereitung:

Orange und Birnen waschen. Mit einem Zestenreißer die Schale der Orange abreiben, Saft der Orange auspressen, Birnen schälen und halbieren, Gehäuse entfernen.

Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen bis er hellbraun ist. Sofort ein Viertel der Flasche Wein dazugeben, der Zucker wird zunächst hart und löst sich dann im Wein auf, den übrigen Wein hinzufügen, Zimtstange, Orangensaft und abgeriebene Schale und Nelken hineingeben, Sud einkochen, Birnen zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Warm servieren. Dazu passt Walnusseis oder eine Scheibe Blauschimmelkäse (Roquefort- oder Gorgonzola).