



Gefüllte Schokoladebirnen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4	Birnen
1	Zitrone (nur Saft)
1 dl	Weisswein
7 dl	Birnen- oder Apfelsaft

Die Birnen Schälen, darauf achten, dass der Stiel erhalten bleibt. Die Früchte halbieren, mit einem Pariserlöffel das Kerngehäuse grosszügig austechen und sofort mit Zitronensaft beträufeln, sonst laufen die Birnen an. Weisswein, Birnen- und Apfelsaft sowie ca. 2 dl Wasser in einer Pfanne aufkochen. Die Birnen in den Sud geben; sie sollen gut bedeckt sein. Auf kleinem Feuer knapp weich kochen.

Füllung

60 gr	Baumnusskerne
120 gr	Mascarpone
2 EL	Zucker
½ TL	Vanillezucker
½	Zitrone (davon Schale abreiben)
2 EL	Williams

Für die Füllung die Beumnusskerne grob hacken. In einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten. Auskühlen lassen.

Saucen

½ dl	Rahm (1)
100 gr	Edelbitter Schokolade
1	Birne
1 EL	Zitronensaft
10 gr	Butter
3 EL	Zucker
1 dl	Birnensud
1 dl	Rahm (2)
2 EL	Williams

Den Mascarpone mit den Nüssen, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale verrühren. Nach Belieben mit Williams verfeinern.

Die ausgekühlten Birnen mit der Masse füllen; Die Kochflüssigkeit beiseite stellen.

Für die erste Sauce den Rahm (1) aufkochen und die Schokolade grob zerbröckeln, hineingeben und schmelzen lassen. Warm halten.

Für die zweite Sauce die Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Frucht klein würfeln und sofort mit dem Zitronensaft marinieren. In der warmen Butter andünsten. Mit Zucker bestreuen und mit dem Birnensud ablöschen.



Die Birnenwürfel auf kleinem Feuer weich kochen. Pürieren. Den Rahm (2) beifügen und die Sauce mit Williams parfümieren Warm halten.

Zum Servieren die beiden Saucen auf Teller geben und jeweils eine Birnenhälfte darauf setzen. Mit ganzen oder gehackten Nüssen garnieren.