

Suchbegriff eingeben



Schlagworte: Rezepte, Desserts

erstellt am: 23.11.2011

Gewürzbirnen mit Rotweinschokomousse

vom [Hotel Niederländischer Hof](#) in Schwerin

Zutaten

Gewürzbirnen: 5 Birnen, 200 g Zucker, 2 Zimtstangen, 1 Prise Muskatblüte, 1 Prise Lebkuchengewürz, 1/2 Vanillieschote, 1 l Weisswein, 200 ml Multivitaminsaft, 200 ml Apfelsaft, 4 cl Rum (braun), 1 EL Speisestärke

Rotweinmoussé: 75 g weisse Kuvertüre, 250 g geschlagene Sahne, 1 TL Zucker, 1 Eigelb, 1 Vollei, 1/2 Vanillieschote, 1 Blatt weiße Gelatine, 200 ml Rotwein

Zubereitung

Gewürzbirnen: Zucker mit Muskatblüte und Zimtstangen im Topf goldbraun karamellisieren und mit Multivitamin und Apfelsaft ablöschen und den Sud mit Zugabe des Lebkuchengewürz und der Vanillieschote auf die Hälfte einreduzieren. In den eingekochten Sud den Rum geben und mit der in kalten Wasser angerührten Speisestärke binden. Die Birnen geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten in den angedickten Sud geben und bei schwacher Hitze weich ziehen lassen. Die Gewürzbirnen abkühlen lassen und damit die Gewürze Ihren vollen Geschmack entfalten empfehlen wir diese einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Rotweinschokomoussé: Die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Den Rotwein mit der Vanillieschote in einen Topf bei schwacher Hitze auf ein Minimum einreduzieren lassen. Die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine in die noch warme Rotweinreduktion auflösen. Das Vollei und das Eigelb mit dem Zucker über einem Wasserbad schaumig aufschlagen und die geschmolzene Kuvertüre dazu geben. Die Masse in die leicht abgekühlte Rotweinreduktion geben und gründlich unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Masse vorsichtig heben und abkühlen lassen.

Name	<input type="text" value="Ihr Vorname, Nachname"/>
E-Mail	<input type="text" value="Ihre E-Mail-Adresse"/>
Kommentar	<input type="text" value="Hier steht Ihr Kommentar..."/>

E-Mail-Benachrichtigung bei Antwort

E-Mail-Benachrichtigung bei neuen Kommentaren

Ähnliche Beiträge

22.12.2011 Pommersche Fischsuppe

17.10.2011 Erdbeer, Quark & Waldmeister

07.10.2011 Hirschschinken an Kürbis-Apfel-Chutney und Baby Mesclunssalat

06.10.2011 Fischtopf der Müritzfischer

15.09.2011 Kürbis-Bruschetta

Neuste Beiträge

27.01.2012 Kulinarische Geschenkideen zum Valentinstag

23.01.2012 Gesund ins Frühjahr

10.01.2012 Schwerin | Hotel Niederländischer Hof

21.12.2011 Wismar | Wochenmarkt im Alten Hafen

Genussreich-MV.de ist ein Gemeinschaftsprojekt von



Tourismusverband
Mecklenburg-Vorpommern e.V.
Platz der Freundschaft 1
18059 Rostock Germany
fon: +49 (0)381 40 30-500 * fax -555