Pochierte Birne in Rotwein mit Schokoladeneis und karamellisierten Salz-Mandeln

Zeit gesamt 1h

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	4 St.
Rotwein, trocken	400 ml
Zimt	
Zucker	150 g
Mandeln, ganz	100 g
Salz	
Speisestärke	2 EL
Schokoladeneis	4 EL

Zubereitung

1. Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In einem Topf Rotwein, Zimt und 70 g Zucker aufkochen. Birnen zugeben und auf niedriger Stufe ca. 20–40 Min. ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit in einem Topf restlichen Zucker auf niedriger Stufe ca. 2 Min. karamellisieren. Sobald der Zucker goldbraun ist, den Topf vom Herd nehmen. Mandeln und eine kräftige Prise Salz zugeben, alles verrühren und zum Auskühlen auf ein Backpapier geben.

3. Mandeln mit einem Messer grob hacken. Birnen aus dem Rotweinsud nehmen und fächerartig aufschneiden. In einer Schüssel Stärke mit 50 ml Wasser anrühren, Rotweinsud aufkochen, Stärke einrühren und aufkochen lassen.

4. Rotweinbirnen mit Rotweinsauce und Schokoladeneis auf Teller anrichten, mit Mandeln bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Umso länger du die Birnen im Rotwein lässt, umso intensiver wird ihr Geschmack. Du kannst die Birnen auch schon am Tag vorher zubereiten und dann im Kühlschrank im Sud ziehen lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	583 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	14 g