

Karamell-Birnen mit Sherry-Sabayon

Für zwei Personen

2 Birnen, fest	1 unbehandelte Zitrone	2 EL Butterschmalz
20 g Zucker	2 EL Puderzucker	2 Eier
50 ml trockener Sherry	Cocktailkirschen	Zitronenmelisse

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften in dickere Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen, auspressen und mit dem gewonnenen Saft die Birnenscheiben einreiben. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Nach und nach den Sherry einrühren. Anschließend die Metallschüssel in ein warmes Wasserbad geben und die Masse weiterhin cremig aufschlagen. Die Sherry-Zabaione in ein Dessertglas füllen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Birnenscheiben mit etwas Puderzucker bestreuen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne karamellisieren lassen. Die Karamellbirnen mit der Sherry-Sabayon auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Puderzucker, der Minze und den Cocktailkirschen garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 26. April 2013