

Kastanien-Creme mit Birnen

Für zwei Personen

Für die Kastaniencreme:

200g gegarte Esskastanien	1 EL Rum	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
$\frac{1}{2}$ EL Kakaopulver	1 Pck. Vanillezucker	150 g Sahne
10 g Zucker		

Für die Birne:

1 große Birne, süß	1 Zitrone	2 EL Ahornsirup
2 Stängel Minze	2 TL Puderzucker	

Die Kastanien grob hacken und zusammen mit Rum, Sahne, Vanillezucker, Zucker, Zimt und Kakao fein pürieren. Die Masse zudecken und bis zum Servieren kaltstellen. Die Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. In einem Topf die Birne mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft sowie dem Ahornsirup erhitzen. Offen bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten köcheln lassen und dann zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Zum Servieren mithilfe von Esslöffeln Nocken aus der Crème abstechen und auf Tellern anrichten. Das Kompott daneben verteilen. Mit Minzblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Hendrik Teutenberg am 20. November 2014