

Karamell-Birnen

Für zwei Personen

2 kleine, reife Birnen	100 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Zweig Rosmarin	1 Sternanis	4 Pfefferkörner, schwarz
$\frac{1}{4}$ Zimtstange	5 Pimentkörner	1 Gewürznelke

Die Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In einem Topf 250 Milliliter Wasser mit einem Teelöffel Zucker aufkochen. Die Birnenhälften darin eine Minute blanchieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Rosmarin waschen, trocknen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Rosmarin, Nelke, Sternanis, Zimtstange, Pfefferkörner und Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen.

Den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren, mit 100 Millilitern Wasser ablöschen und den Karamell lösen. Das Ganze sirupartig einkochen lassen und die Gewürzmischung unterrühren.

Die Birnenhälften im Karamellsirup schwenken und anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Erwin Kirchner am 06. August 2015