Birnen-Kirsch-Dessert

Für zwei Personen

Für die Kirschen:		
180 g Sauerkirschen mit Saft	1 Paket Vanillezucker	10 g Speisestärke
Für die Birnen:		
2 Birnen	80 g Zucker	150 ml Weißwein
1 Zimtstange	2 Sternanis	20 ml Birnengeist
Für die Creme:		
1 Zitrone	100 g Frischkäse	100 g Schlagsahne
20 g Puderzucker		
Für die Mandelkruste:		
30 g Mandelblättchen	10 g Butter	1 EL heller Rohrzucker

Für die Kirschen:
Die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Etwas Kirschsaft mit der Stärke glatt rühren, den übrigen Kirschsaft mit dem Vanillezucker zum Kochen bringen und mit der angerührten Stärke binden. Unter ständigem Rühren eine halbe Minute köcheln und eindicken lassen.
Die Kirschen unterheben, beiseite stellen und abkühlen lassen.
Für die Birnen:
Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach noch ein- bis zweimal halbieren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Wein ablöschen. Die Birnenspalten, den Zimt und den Sternanis dazugeben. Etwas einkochen lassen und erst kurz vor Schluss den Birnengeist zufügen.
Für die Creme:
Die Sahne steif schlagen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft glatt rühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme anschließend kühlstellen.
Für die Mandelkruste:
Die Butter in einem kleinen beschichteten Pfännchen schmelzen und zusammen mit den Mandelblättchen und dem Rohrzucker unter Rühren goldbraun rösten und vollständig auskühlen lassen.
Die Birnen auf Dessertgläser verteilen und die Creme darauf geben, anschließend das Kirschkompott einfüllen und zum Schluss die knusprig gerösteten Mandelblättchen als Topping darauf geben.

Björn Wendt am 16. März 2017