

Rotwein-Eis mit beschwipsten Birnen-Spalten

Für zwei Personen

Für das Rotweineis:

200 ml Schmand	200 ml Sahne	150 ml Rotwein
100 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Msp. Zimtpulver

Für die Birnenspalten:

2 Birnen	1 Orange	3 cm Ingwer
200 ml Rotwein	1 Zimtstange	1 Sternanis
3 Nelken	Zucker	

Für die Garnitur:

1 Orange	1 Zimtstange	1 Sternanis
----------	--------------	-------------

Für das Rotweineis:

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Schmand, Sahne, Rotwein, Puderzucker, Vanillemark und Zimt vermischen, die Masse in eine Eismaschine geben.

Für die Birnenspalten:

Die Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Orange waschen und halbieren. Die eine Orangenhälfte auspressen, den Saft aufbewahren und die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Rotwein in einem kleinen Topf aufkochen und Zimtstange, Sternanis, Nelken, Ingwer und Orangensaft und -scheiben dazugeben. Weiter köcheln lassen und mit Zucker abschmecken. Die Birnenspalten dazugeben, köcheln lassen. Die beschwipsten Birnenspalten anschließend herausnehmen und kalt stellen.

Für die Garnitur:

Die Orange waschen und 2 dünne Scheiben schneiden.

Rotwein-Eis mit beschwipsten Birnenspalten auf Tellern anrichten, mit Orangenscheiben, Zimtstange und Sternanis garnieren und servieren.

Michaela Karrer am 25. Januar 2018