

Gratinierte Gewürz-Birne

Für 4 Personen

1 Bio-Orangen	1 Bio-Zitrone	300 g Zucker
1 Vanilleschote	1/2 TL Koriander	2 Gewürznelken
1 Sternanis	1 Prise Zimt	3 schwarze Pfefferkörner
2 Birnen	250 ml Milch	3 Eigelb

Die Orange und Zitrone heiß abwaschen, trocknen und jeweils etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. 250 g Zucker mit 80 ml Wasser in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Orangensaft zugeben und sirupartig einkochen. Von der Vanille das Mark herausstreichen. Koriander, Nelke, Sternanis, Zimt und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und mit 1 Msp. Vanillemark, Orangen- und Zitronenschale zum Sirup geben und mit Zitronensaft abschmecken. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in Spalten schneiden zum Sirup geben und pochieren.

Für den Vanilleschaum:

Die Milch mit 50 g Zucker aufkochen. Das restliche Vanillemark und auch die ausgekrazte Schote mit in den Topf geben, einmal gut aufkochen lassen und dann etwas ziehen lassen. Die Vanillestange herausnehmen. Eigelbe verquirlen, mit wenig heißer Milch angleichen, anschließend unter ständigem Rühren in die heiße Milch geben. Wenn die Flüssigkeit beginnt dick zu werden, den Topf vom Herd ziehen und kräftig weiter schlagen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Grillfunktion des Backofens einschalten oder auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Die pochierten Birnenspalten in 4 kleine Gratinförmchen geben, mit dem Vanilleschaum übergießen und kurz gratinieren.

Sören Anders am 14. November 2013