

Weißes Glühwein-Sorbet, Bratbirne, Macadamia-Nüsse

Für 4 Personen

Für das Glühweinsorbet:

200 g Karamellbonbons	150 ml Sahne	2 l trockenen Weißwein
2 Zitronen	4 Beutel Glühweifix	3 Zimtstangen
1 Nelke	6 Blatt Gelatine	1 l Prosecco
1 l Birnensaft	3 Orangen	300 ml Crème-Double

Für die Bratbirne:

5 Williams Birnen, mit Schale Zitronenabrieb	3 Vanilleschoten	100 g Butter
---	------------------	--------------

Für die Macadamianüsse:

300 g Macadamianüsse	300 g Puderzucker	Wasser
----------------------	-------------------	--------

Für die Crème fraîche:

180 g Crème-fraîche	50 g Karamellbonbons	50 g Sahne
---------------------	----------------------	------------

Zimt, Zucker

Für das Glühweinsorbet:

50 g der Karamellbonbons in heißer Sahne langsam schmelzen. Den Weißwein einmal kräftig aufkochen, die restlichen Karamellbonbons hineingeben. Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und samt der Zitronenhälften in den Weißweinsud geben. Glühweifix, Zimtstangen und Nelke ebenfalls hinzugeben. Erneut aufkochen lassen und beiseite ziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in den noch heißen Weißweinsud geben. Diesen anschließend durch ein Sieb abgießen und den Prosecco und den Birnensaft unterrühren, ggf. mit Puderzucker abschmecken. Die Crème Double und die in der Sahne geschmolzenen Karamellbonbons unterrühren. In einer Eismaschine cremig zu einem Sorbet frieren.

Für die Bratbirne:

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden.

Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer Pfanne mit dem Vanillemark aufschäumen, Birnenspalten dazugeben und leicht braun werden lassen. Etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Für die Macadamianüsse:

Die Macadamianüsse in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) für 10-12 Minuten hellbraun rösten.

Puderzucker mit einem Schuss Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, die gerösteten Macadamianüsse hineingeben und unter ständigem Rühren so lange karamellisieren, bis sich eine dünne weiße Karamellschicht um die Macadamianüsse gebildet hat.

Für die Crème fraîche:

50 g Karamellbonbons in 50 ml Sahne schmelzen lassen. In die Crème fraîche rühren und mit Zimt und Zucker abschmecken.

Das Sorbet in Dessertschalen füllen, die Birnen darauf legen, mit den Macadamianüssen dekorieren und etwas Crème fraîche daneben geben.

Alexander Herrmann am 25. November 2017