

Rotwein-Birne im Käse-Teig gebacken

Für 2 Personen

2 Birnen, klein süß	125 ml Rotwein, trocken	40 g Allgäuer-Emmentaler
3 Eier	1 Zimtstange	1 Nelke
1 Vanilleschote	100 ml Sahne	70 g Mehl
4 EL Zucker	1 TL Nelken, gemahlen	Rapsöl

Den Käse fein raspeln und mit der Sahne, einem Ei, 50 Gramm Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren und quellen lassen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Rotwein mit zwei Esslöffeln Zucker, einer halben Vanilleschote, der Nelke, einer halben Zimtstange und den Birnen 15 Minuten kochen. Die Birnenstücke aus dem Wein nehmen und abtropfen lassen. Ein Eiweiß trennen, halbsteif schlagen und unter den Käseteig heben. Die Birnenhälften im restlichen Mehl wenden, durch den Teig ziehen und in heißem Rapsöl goldbraun backen. Das Nelkenpulver mit dem restlichen Zucker mischen und die gebackenen Birnen darin wenden. Den Rotwein passieren und mit zwei Eigelb über dem Wasserbad zu einer Weinschaumsoße aufschlagen. Die Birnen mit der Soße auf Tellern anrichten.

Kolja Kleeberg am 29. Januar 2010