Geschmorte Birnen mit Eierlikör-Creme

Für vier Portionen

Für die Birnen:

4 Birnen	1 Zitrone	40 g Zucker
250 ml Weißwein	1 Zimtstange	

Für die Eierlikörcreme:

250 g Mascarpone	250 g Magerquark	30 g Zucker
30 ml Eierlikör	100 g Haselnüsse, gehackt	Minze für die Garnitur

Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Die Zitrone auspressen. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und den Zitronensaft und die Zimtstange zugeben. Die Birnenhälften in den Sud legen und bei geschlossenem Deckel fünf bis zehn Minuten langsam weich schmoren lassen. Mascarpone mit Quark und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen. Den Eierlikör unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Teller mit je einem Teelöffel Haselnüsse bestreuen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und auf die vorbereiteten Teller geben. Die Eierlikörcreme in die Birnen spritzen. Mit den restlichen Haselnüsse bestreuen und mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 07. Dezember 2013