

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Safranbirne mit Walnussauce

Live Kochen mit Robert Letz

Zutaten

Für 4 Personen

Safranbirnen

- 4 feste Birnen, z. B. Conference oder Abate Fetel
- 500 ml trockener Weißwein
- 300 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 kleine Vanilleschote
- **0,15–0,2 g Safranfäden**
- 1 Prise Salz

Walnussauce

- 100 g Walnusskerne
- 250 ml Milch
- 100 ml Schlagobers
- 30 g brauner Zucker
- 1 TL Honig
- ½ TL Vanille
- 1 Prise Salz
- 1–2 TL Zitronensaft
- optional: 1 EL Walnusslikör oder Nussgeist

Zum Anrichten

- 30 g geröstete Walnüsse
- etwas Zitronen- oder Orangenabrieb
- einige Tropfen Walnussöl

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung:

Safranbirnen:

Safran, Weißwein, Wasser, Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Zimt, Nelken und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen.

Birnen schälen, den Stiel dabei unbedingt stehen lassen. Den Boden gerade abschneiden, damit die Birnen später aufrecht stehen können. In den Safransud setzen und bei geringer Hitze etwa **15–25 Minuten pochieren**. Sie sollen weich sein, aber noch ihre Form behalten.

Birnen im Sud über Nacht auskühlen lassen.

Walnussauce:

Walnüsse ohne Fett leicht rösten. Milch, Obers, Zucker, Honig, Vanille und Salz aufkochen. Walnüsse dazugeben und etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Sehr fein mixen. Je nachdem, wie elegant du die Sauce möchtest, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Optional zum Schluss Walnusslikör oder Nussgeist dazugeben.

Die Sauce sollte **cremig fließen**, aber nicht puddingartig sein.

Mein kleiner zusätzlicher Kniff: Ein paar **frische oder marinierte rote**

Weintrauben dazugeben. Die dunklen Trauben, die goldene Safranbirne und die helle Walnussauce ergeben ein sehr schönes Herbstbild.