



Rotweinbirne mit Walnusschâteau

Zutaten:

Für die Rotweinbirnen:

4 reife, aber feste Birnen
500 ml Rotwein (kräftig, z. B. Zweigelt oder Blaufränkisch)
100 ml Wasser
100 g Zucker
1 Stück Zimtstange
2 Stück Gewürznelken
½ Vanilleschote (Mark ausgekratzt)
Saft von ½ Zitrone
1 Stück Orangenschale (unbehandelt)

Für das Walnusschâteau:

3 Eidotter
80 g Zucker
60 ml Nuss schnaps
60 ml Rotweinbirnen Fond
1 TL Zitronensaft
1 Prise Vanillezucker

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

1. Birnen vorbereiten

Birnen schälen, aber Stiel dranlassen. Vom Boden her entkernen (mit Parisienne-Ausstecher oder kleinem Messer).

2. Rotweinsud ansetzen

In einem Topf Rotwein, Wasser, Zucker, Gewürze, Vanille, Orangenschale und Zitronensaft aufkochen. Die Birnen einlegen und bei sanfter Hitze ca. 20–25 Minuten weich ziehen lassen. Gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig Farbe annehmen.

3. Birnen auskühlen lassen

Wenn die Birnen weich sind, im Sud auskühlen lassen. Am besten über Nacht.

4. Vorbereitung Chateau

Eine Metallschüssel und einen Topf mit heißem Wasser (Wasserbad) vorbereiten. Das Wasser darf nicht kochen, sondern nur sanft dampfen (ca. 80–85 °C). Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.

5. Chateau aufschlagen

Eidotter, Zucker, Rotweinsud, Nuss schnaps und Zitronensaft in der Metallschüssel gut verrühren. Die Schüssel über das heiße Wasserbad stellen. Mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen, bis eine dicklich-schaumige Creme entsteht. Die Masse soll voluminös werden und nicht gerinnen (ca. 8–10 Minuten).

6. Anrichten

Mit Wein chateau als Spiegel anrichten. Birne auf einem Dessertteller anrichten. Mit Minze, geriebenen Walnüssen und Orangenzeste garnieren. Passt hervorragend zu Desserts mit dunkler Schokolade oder Nüssen.