

Alte Streuobstsorten im Blick: Gaishirtle à la Birne Helene



Altes im neuen Gewand...

Birne Helene ist ursprünglich ein Nachtisch der klassischen französischen Küche. Im Originalrezept werden frische, geschälte Birnen in gewürztem Läuterzucker gekocht.

Angerichtet werden die Birnen mit Vanilleeis und einer heißen oder kalten Schokoladensoße.

Das Dessert wurde um 1870 von Auguste Escoffier erfunden, als die Operette *Die schöne Helena* in Paris aufgeführt wurde.

Ich habe daraus eine heimische Variante abgeleitet. Die Hauptdarstellerin im Gericht ist die regionale Birne „Gaishirtle“. Mehr über diese regionale Spezialität ist in unserer [Spezialitätenbank](#) zu erfahren. Dazu gibt es statt Schokoladensoße eine Schoko-Nusscreme mit edler Zartbitterschokolade. Ein Vanilleeis kann selbstverständlich auch dazu gereicht werden.

Hier die Rezeptur für **Gaishirtle à la Birne Helene**:

Zutaten

Für 6-8 Portionen:

Gaishirtle:

- 6-8 Gaishirtle (kleine Birnen)
- 150 g Zucker
- 500 ml Birnensaft
- Optional: 4 cl Birnengeist

Schoko-Nusscreme:

- 300 ml Sahne
- 100 g Haselnüsse, geröstet und gehackt
- 100 g Schmand
- 200 g Nougatcreme
- 100 g Edle Zartbitterschokolade (mindestens 60% Kakaoanteil)

Zum Anrichten: Vanilleeis, Krokant-Blättchen, etwas Orangenmarmelade

Zubereitung

Die Gaishirtle (kleine Birnen) schälen und von unten das Kerngehäuse ausstechen (Tipp: Am besten einen Kugelausstecher oder ein spitzes Messer benutzen).

In einem Topf 500 ml Birnensaft und 150 g Zucker aufkochen. Dann die Birnen zugeben und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Den Topf beiseitestellen und die Birnen darin auskühlen lassen. Wer möchte, gibt 4 cl Birnengeist dazu.

Für die Schoko-Nusscreme 200 ml Sahne steif schlagen. Nougatcreme in einem Topf leicht erwärmen, damit es flüssig wird.

Den Schmand mit 100 ml Sahne verrühren und das flüssige Nutella untermischen. Die restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Zuletzt die Edelbitter Schokolade fein reiben und mit 50 g gehackten Haselnüssen zur Creme geben. Im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen.

Zum Anrichten die Birnen auf Teller verteilen. Die Schoko-Nusscreme mit einem Spritzbeutel um die Birnen verteilen. Etwas Orangenmarmelade als Tupfer auf die Creme setzen. Dazu Vanilleeis reichen und mit Krokant-Blättern garnieren.

Tipp: Der Birnensud kann, mit Wein oder Sekt verdünnt, als Getränk gereicht werden.