

Gaishirtle à la Birne Helene mit Hohenloher Birnenbrand



Zutaten:

Für 6-8 Portionen:

Gaishirtle:

- 6-8 Gaishirtle (kleine Birnen)
- 150 g Zucker
- 500 ml Birnensaft
- 4 cl Hohenloher Birnenbrand



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, 4 cl Birnengeist dazugeben und die Birnen darin auskühlen lassen.

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.