



Pochierte Birne mit Riesling-Zabaione

Zutaten für 4 Personen

4 Birnen
6 Eigelb
½ l Riesling
4 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit ¼ l Wein, ¼ l Wasser und einem Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf weich garen, die Birnen aus dem Topf nehmen und an die Seite stellen. Den Topf mit dem Fond zurück auf den Herd stellen und zu 2/3 reduzieren lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Wein in eine Metallschüssel geben, verrühren und im heißen Wasserbad solange rühren bis die Masse leicht stockt und sich eine 8 ziehen lässt.

Die Birnen auf einem Teller anrichten, den Birnenfond darüber geben und die Zabaione seitlich davon anrichten.

Guten Appetit.

Rezept by Küchenkarsten www.die-letzte-instanz.com