



Lorbeer-Crèmecaramel mit Birnen

Zutaten für 4 Portionen

- 10 mittelgroße Lorbeerblätter (wenn möglich frisch)
- 350 ml Milch
- 175 g Zucker
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 1 El Aceto balsamico
- 2 Eier (Kl.L)
- 1 Eigelb (Kl.L)
- 2 feste Williamsbirnen
- 8 Piementkörner
- 150 ml Weißwein
- 250 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 1 gestr. El Speisestärke
- 4 kleine Lorbeerzweige (Deko)

Zubereitung:

Am Vortag die Lorbeerblätter mehrmals einreißen.

Mit Milch, 50 g Zucker und dem Mark von 1 Vanilleschote aufkochen. Über Nacht ziehen lassen. 70 g Zucker zu einem hellen Karamell schmelzen und mit Balsamico und Wasser ablöschen. Den Karamell auflösen und unter rühren solange schwach kochen, bis der Karamell sirupartig ist. Heißen Karamell in 4 feuerfeste Förmchen (à 100 ml) gießen und abkühlen lassen. Lorbeermilch aufkochen und leicht abkühlen lassen.

Eier und Eigelb mit dem Stabmixer einrühren. Durch ein Sieb in die Förmchen gießen.

Im heißen Wasserbad bei 150 Grad ca. 50 Minuten garen.

Abkühlen lassen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Birnen schälen und längs halbieren, Kerngehäuse und Blütenansatz entfernen.

Birnenhälften halbieren.

Piement im Mörser fein zerstoßen, in einem Topf leicht anrösten, restlichen Zucker und restliches Vanillemark zugeben und goldbraun schmelzen.

Mit Wein und Johannisbeersaft auffüllen und zum Kochen bringen.

Birnen zugeben und ca. 4 Minuten schwach kochen.

Stärke mit etwas Wasser anrühren, Fond damit binden.

Birnen mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

Birnen vor dem Servieren leicht erwärmen. Crème mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen und auf Teller stürzen. Mit Birnen, etwas Fond und Lorbeerzweigen anrichten.

Weinempfehlung:

Muscato Sekt von Günter Triebaumer