

Weinbirnen auf Japonais

Birnen

- 100 g Zucker
- 2 dl Gewürztraminer

- ½ Zitrone, Saft
- 2-4 feste Birnen

- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt

in einer Chromstahlpfanne karamellisieren
ablöschen, auf mittlerer Stufe köcheln lassen
bis sich der Zucker aufgelöst hat
in einen Suppenteller geben
schälen, mit dem Kugelausstecher Kugeln formen,
sofort in den Zitronensaft geben damit sie nicht
braun werden (pro Person ca. 12 Kugeli)

mit den Birnenkugeln in den Sud geben,
aufkochen, beiseite stellen und abkühlen lassen

Japonais

- 20 g Butter

- 1 Eiweiss
- 30 g Zucker
- 60 g Mandeln gemahlen
- 60 g Zucker
- 2 Tropfen Bittermandelaroma

Ofen auf 200° vorheizen
bei kleiner Stufe in einer kleinen
Chromstahlpfanne schmelzen

zusammen 5 Min. mit dem Mixer schlagen

dazu mischen, flüssige Butter darunter heben
Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes
Blech streichen
ca. 5 Minuten goldbraun backen, aus dem Ofen
nehmen und sofort in Streifen von ca. 3x12 cm
schneiden

Schokoladencreme

- 60 g Schokolade schwarz

- 1 dl Rahm

in einer Schüssel über dem heissen Wasserbad
schmelzen

steif schlagen unter die heisse Schokolade
mischen mindestens 2 Std. in den Kühlschrank
stellen, 30 Min. vor Gebrauch aus dem
Kühlschrank nehmen



4 Japonaisstreifen mit Schokolade bestreichen
und auf 4 Teller stellen

5 Birnenkugeln darauf setzen
einen 2. Japonaisstreifen darauf legen
3-4 Birnenkugeln darauf setzen, mit etwas
Schokolade und einem Anisstern garnieren

restliche Kugeln dekorativ daneben setzen

man kann auch den Weinsud ohne die Birnen
sirupartig einkochen lassen und davon wenig auf
die Teller geben

frei nach Andreas Caminada