

Marsala-Birnen mit Amaretto-Glace

In der Einfachheit liegt das Spezielle.

Zutaten für 4 Personen

Amaretto-Glace

50 g Honig, hell, weich
2 EL Wasser, lauwarm
2 Eigelb
1 Prise Zimt
4 EL Amaretto
2 ½ dl Vollrahm

Honig, Wasser und Eigelb gut verrühren, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich wird, in kaltes Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Crème etwas ausgekühlt ist. Zimt und Amaretto darunterziehen. Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. 4 Stunden gefrieren lassen.

Marsala-Birnen

4 Birnen, vollreif, geschält, halbiert
2 ½ dl Marsala superiore süss
6 EL Zucker
6 EL Wasser

Zucker und Wasser zusammen aufkochen, unter Rühren weiterkochen, bis der Zucker hellbraun ist. Vom Feuer nehmen und mit Marsala ablöschen, aufkochen, bis der Caramelzucker aufgelöst ist. Die Birnen darin zugedeckt weichkochen, mindestens einmal wenden. Die Birnen herausnehmen und beiseite stellen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen und abkühlen lassen.

Servieren:

Die Birnen mit Sirup überziehen, Glace zu Kugeln formen und dazulegen.

Weintipp: Dazu passt ein süsser, aromatischer Weisswein, ein Jahrgangs-Port oder ein erstklassiger Marsala

Aus unserem Sortiment:

Marsala Florin

Port, Taylor 10years

Port Colheita, Burmester