



## **Pochierte Birne mit Orangen-Schokoladensauce und Mandel-Krokant** von Mario Kotaska

### **Zutaten (für vier Portionen):**

#### **Birnen**

100 ml (alkoholfreier) Weißwein  
1 Vanilleschote  
2 Sternanis  
Kardamom, ganz  
2 Gewürznelken  
1 Zimtstange  
2 EL Honig  
1 Orange, unbehandelt  
1 Zitrone, unbehandelt  
4 Birnen

#### **Orangen-Schokoladensauce**

150 ml Sahne  
2 Orangen, unbehandelt  
50 g Zucker  
150 g dunkle Schokolade, gehackt  
1 EL Butter

#### **Mandel-Krokant**

2 EL Zucker  
1 EL Wasser  
50 g gehobelte Mandeln

#### **Sowie**

Minze  
Vanilleeis  
Schlagsahne, optional



### **Zubereitung (40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):**

Alkoholfreien Weißwein in einen Topf geben und Vanillemark, Sternanis, Kardamom, Nelken, Zimt und Honig hinzufügen. Zum Schluss die übrige Vanillestange in den Sud geben und aufkochen. Orangensaft und -abrieb, sowie Zitronensaft und -abrieb ebenfalls hineingeben.

Die Birnen schälen, von unten mit einem Pariser Löffel öffnen und entkernen, Stiel dran lassen. Birnen in den Sud setzen, so dass sie größtenteils bedeckt sind. Bei Bedarf mit etwas Wasser auffüllen. Anschließend bei kleiner Hitze circa 15-20 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Danach im Sud abkühlen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Für die Sauce etwas vom Sud in einen Topf geben und kurz einkochen lassen. Sahne, Zucker, Orangensaft und -abrieb dazugeben und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Hitze reduzieren und Schokolade und Butter einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Bis zum Servieren warmhalten, damit die Soße nicht fest wird.

Für den Mandel-Krokant Zucker mit Wasser in einer beschichteten Pfanne goldbraun karamellisieren lassen. Mandeln einstreuen, schnell umrühren und die Masse auf Backpapier dünn ausstreichen. Auskühlen lassen und in grobe Stücke brechen.

Die pochierten Birnen aus dem Sud nehmen, auf Teller setzen, mit der warmen Orangen-Schokoladensauce übergießen und mit Mandel-Krokant bestreuen. Optional Sahne und Vanilleeis daneben geben und mit Minzblatt garnieren und servieren.

### **Nährwerte pro Portion:**

610,5 kcal – 33,5 g Fett – 8,5 g Eiweiß – 65 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist glutenfrei.**