

Graubroteis

mit pochierter Rotwein Birne und Vanille Sabayon

Rezeptidee: Josef Laufer -Weinhaus zum Krug

www.hotel-zum-krug.de

Und ein Dessert darf nicht fehlen: Hier eine aromenreiche Variante, die durch den Wein noch mehr hervorgehoben wird. Als Spielerei mit den Geschmackskomponenten empfehlen wir die Verkostung mit einer jungen und einer alten Auslese. 2009 Oestrich Doosberg Riesling Auslese und 2015 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Auslese wecken die Aromen auf unterschiedlichste Weise.

Zutaten/ Einkaufsliste

75 g getrocknetes Graubrot

75 g Zucker

50 g Butter

5 Eigelbe

75 g Zucker

300 g Sahne

1 Vanilleschote

400 g geschlagene Sahne

100 ml Oestrich Lenchen Auslese edelsüß

2 reife Williams Birnen

120 g Zucker

1 Sternanis

½ halbe Zimtstange

0,1 l roten Portwein

0,4 l Mittelheim Spätburgunder

1 TL Speisestärke

2 Eigelbe

60 g Zucker

120 ml Milch

1 Vanillestange

Zubereitung:

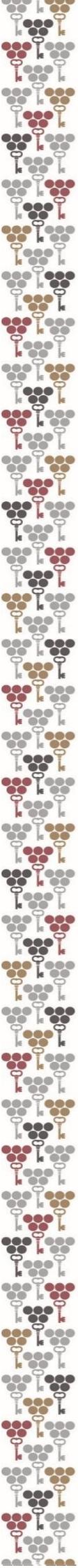
Das Graubrot in einer Moulinette fein mahlen, in einer heißen Pfanne zusammen mit der Butter und dem Zucker rösten und auskühlen lassen.

Nun das Brot nochmals fein mahlen.

Die Sahne und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Gleichzeitig die Eier und den Zucker über einem Wasserbad schaumig warm aufschlagen, dann die Sahne-Vanille Mischung zugeben und noch ca. 5 min weiterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend in einem Eiswasserbad die Masse wieder kalt schlagen.

Nun noch das fein gemahlene Brot und die geschlagene Sahne, sowie ganz zum Schluss den Auslesewein vorsichtig unterheben.

Die Eismasse in eine gewünschte Form gießen, und mind. 6 Std. im Tiefkühlfach frieren lassen.



Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, die Gewürze zugeben und kurz im heißen Karamell anrösten.

Jetzt mit dem Portwein und Rotwein ablöschen, einmal aufkochen lassen und dann die Birnenhälften hineingeben.

Bei kleiner Hitze die Birnen garen bis sie weich sind, anschließend aus dem Sud heraus nehmen und etwas auskühlen lassen.

Nun die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Rotweinsud damit binden.

Die Birnenhälften fächerförmig einschneiden, leicht andrücken und je auf einem Teller anrichten anschließend mit etwas Sud überziehen

Die Eigelbe zusammen mit Milch, Zucker und Vanille über einem heißen Wasserbad zu einem cremigen Sabayon aufschlagen und dann sofort servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedenslatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, www.eser-wein.de

