



Pochierte Bratbirne in Karamellsauce

Menge	Zutaten
2 Stück	schöne, große Birnen
	<i>Sud zum Pochieren:</i>
150 ml	Birnensaft
130 ml	Honiglikör
1 Spritzer	Bourbon Vanillepaste
1 Stück	Zimtstange
3 Stück	Nelken
1/2 EL	Honig
1 Stück	Saft einer 1/2 Zitrone
	<i>Für die Füllung:</i>
1 EL	gemahlener Haselnüsse
15 Stück	Trockenrosinen (eingelegt über Nacht in Rum)
50 gr	Heidelbeeren-Püree
1 Schuss	Rum
1 Blatt	Gelatine
1 Stück	kleines Ei
65 ml	Sahne
40 gr	Lindt Schokolade Haselnuss
40 gr	dunkle Kuvertüre
	Zimtsirup
	<i>Für die Karamellsauce:</i>
40 gr	brauner Zucker
60 ml	Wasser
15 gr	kalte Butter



1 Stück Rosmarinzweig

Zur Dekoration:

Thymianzweige

Puderrückewr

ein paar gebratene, zerkleinerte Walnüsse

Zubereitung:

1

Die Rosinen über Nacht im Rum einlegen.

Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel oder mit [Kugelausstecher](#) entfernen.

Birnsaft, Honiglikör, Spritzer [Vanillepaste](#), die Zimtstange, 3 Nelken, den Honig und der Saft ausgepresste Zitrone aufkochen und die Birnen im Sud pochieren.

Zuerst von einer Seite, dann umdrehen.

Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2

Inzwischen kannst du die Blaubeeren mit einem Schuss Rum und kleinen Schuss [Zimtsirup](#) zermatschen oder pürieren.

Ich habe Tiefkühl-Blaubeeren verwendet. Diese habe ich vorher ein wenig auftauen lassen.

Die Birnen aus dem Sud holen, abtropfen lassen und in eine ofenfeste Form setzen.

Mit Zimtsirup beträufeln. Das entstandene Loch vom entkernten Inneren der Birne mit gemahlen Haselnüssen bestreuen.

Ein paar Rumrosinen reinlegen und jetzt kommt das Heidelbeeren-, Rum- und [Zimtsirup](#) Gemisch drauf.

Alles schiebst du auf die mittlere Schiene in den Ofen und bratest es ca. 15-20 Minuten.

3

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser ca. 2 Minuten. einweichen, danach sanft ausdrücken.

Sahne steif schlagen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen, Gelatine daruntermischen, etwas abkühlen lassen und mit dem Ei verrühren. (es darf nicht zu heiß sein damit das Ei nicht stockt)

Unter die Schokomasse das geschlagene Obers untermischen und für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Währenddessen kannst du die Karamellsauce vorbereiten. Den Rohrzucker in einem kleinen Topf erhitzen, bis heller Karamell entsteht.

Mit ca. 60 ml Wasser vorsichtig ablöschen, einen Rosmarinzweig dazugeben und einkochen, bis sich das Karamell gelöst hat.

Rosmarinzweig entfernen. Butter mit einem Schneebesen unterrühren fertig.

*Die Birnen aus dem Ofen holen.
Die Sauce auf dem Teller verteilen.
Die Birne draufsetzen.*

*Die Schokosauce in einem Spritzsack geben und auf die Birnen zu den Heidelbeeren spritzen.
Schön mit Rosmarinzwiegen, Zimtstangen, gebratenen zerhackten Walnüssen und Puderzucker dekorieren.*



Lucina's Tipps:



Diese pochierte Bratbirne ist ein super leckeres Dessert und eine tolle Variante zu Bratapfel.
Honiglikör und [Zimtsirup](#) kann man leicht selber herstellen oder kaufen.
Als Getränk zu diesem Birnen-Dessert passt perfekt Birnenschaumwein aus der Champagner
Bratbirne.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina