



Birnenterrine auf Sc. Suchard Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das ideale, saisonale Sommerdessert mit frischen Birnen

Zutaten

- Für die Terrine:
- 500 g geschmackvolle, vollreife Birnen wie: Schöne Helene, Williams Christ o. ä.
- 1,25 dl Weißwein wie: Sylvaner oder Riesling
- 8 Blatt Gelatine (schnittfest)
- 40g Zucker
- Saft einer ½ Zitrone
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 kleine Zimtstange
- Für die Sc. Suchard:
- 100g schwarze Suchard Schokolade oder Couvertüre
- 2 Eigelbe
- ¼ l Milch
- 20-30g Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Setzen der Terrine:

Schritt2

Zunächst die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. In ½ cm dicke Spalten schneiden und mit Zitronensaft und Abrieb marinieren.

Schritt3

Den Wein zum Zucker geben, erhitzen und die Birnen darin 2-3 min. ankochen, "al dente" halten.

Schritt4

Die Birnenspalten heraus nehmen, in eine vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidete Terrinen oder Backform schichten.

Schritt5

Die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in den Saft geben; auflösen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt6

Sud über die Birnen geben, anziehen lassen, mit der Folie verschließen und 3 - 4 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Schritt7

Die Sc. Suchard:

Schritt8

Die Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt9

Die Eigelbe mit dem Zucker ebenfalls auf einem Wasserbad

Schritt10

5-6 min. heiß aufschlagen, ausgaren und mit der Milch und der Couvertüre zusammenführen. 2-3 min. weiter schlagen, anschließend auskühlen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Terrine stürzen, mit der Küchenfolie ist das kein Problem..

Schritt13

Einen schönen, dekorativen Desserteller mit der Schokoladen-

Schritt14

soße „ausspiegeln“ und 2-3 Scheiben Terrine auf die Schokosoße setzen, mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Sabayonen **Tags:** sabayon, sauce suchard

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnenterrine-auf-sc-suchard-sabayon/>