

# Gefüllt Schokoladenbirne im Teesud, auf Williams Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

## Zutaten

- 4 große, vollreife Williamsbirne
- 40 g Marzipan
- 1 Zitronensaft und etwas Zitronenschale
- 100 g Zucker
- 30 g Schwarzer Ostfriesentee
- Für den Sabyon:
  - 3 Eigelb
  - 1/4 l trockenen Weißwein
  - 2 cl Williams - Birnengeist
- 300 g dunkle Couverture oder Schokolade
- 40 g Zucker
- 125 g flüssige Sahne
- 2 cl Williams Christ Birnengeist
- Etwas gehackte Pistazie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teesud:

### Schritt2

1 l Wasser mit dem Zucker, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb

### Schritt3

aufkochen und den schwarzen Tee dazu geben; ca. 5 min. ziehen lassen, passieren.

#### **Schritt4**

Die vollreifen Williamsbirnen schälen, den Birnenstiel dran lassen und

#### **Schritt5**

mit Zitronensaft einreiben, Das Kerngehäuse mit einem „Apfelausstecher“ entfernen. Die vorbereiteten Birnen in den Teesud geben, ca. 6 - 8 min. am Siedepunkt pochieren.

#### **Schritt6**

(Am besten über Nacht im Sud auskühlen, durchziehen lassen, damit sie den optimal Geschmack aufnehmen können)

#### **Schritt7**

Das Füllen der Birnen:

#### **Schritt8**

Die Couvertüre in der Sahne erhitzen, kurz aufkochen und in ein schlankes, hohes Gefäß füllen. (Messbecher o.ä.)

#### **Schritt9**

Die Birnen mit Küchencrepe gut trocknen, und mit dem, mit Zitronensaft und Abrieb abgeschmeckten Marzipan stramm füllen.

#### **Schritt10**

Nunmehr ganz in die Schokolade tauchen, gut abtropfen, abkühlen lassen.

#### **Schritt11**

Herstellung des Williams Sabayon:

#### **Schritt12**

Die Eigelbe und Zucker auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren lassen. Hin und wieder vom Feuer nehmen. (Es kann leicht zu heiß werden und sich verfestigen)

#### **Schritt13**

½ l Weißwein erhitzen, zu den aufgeschlagenen Eiern geben.

#### **Schritt14**

Weiterschlagen, bis ein lockerer, luftiger Sabayon entstanden ist.

#### **Schritt15**

Zuletzt den Birnengeist dazu geben.

## **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt17**

Die Teller reichlich mit dem warmen Sabayon „ausspiegeln“,

## **Schritt18**

Schokoladenbirnen drauf setzen, etwas gehackte Pistazie auf dem Sabayon verteilen

**Rezeptart:** Sabayonen, Sonstiges **Tags:** ausgefallen, sabayon, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellt-schokoladenbirne-im-teesud-auf-williams-sabayon/>