

Gefüllte Birnen mit Schoko Creme, Williams-Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein Traum von Frucht und Schokolade

Zutaten

- Für die Birnen:
- 4 reife, geschmackvolle Williams Christ Birnen
- 1/2 Vanilleschote
- 500 ml Wasser
- 250 ml trockener Weißwein
- Zucker nach Geschmack
- Saft1 Zitrone
- Für die Füllung:
- 100 g Zartbitterschokolade, zerbröckelt
- 1 Tl Rum oder Cognac
- 50 g Creme fraiche
- 1 Eiweiß
- 1 El Puderzucker
- Für den Williams-Sabayon:
- 2 Eigelbe
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 - 3 cl Birnenbrand
- Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wasser mit dem Zitronensaft, ausgekratzter Vanilleschote, dem Zucker und Weißwein aufkochen.

Schritt2

Die Birnen schälen, Stängel dran lassen und mit einem Ausstecher das Innenleben / Kerngehäuse vorsichtig heraus nehmen.

Schritt3

Unten etwas stutzen, (Damit sie auf dem Teller besser stehen)

Schritt4

In den Fond geben, leise "bissfest" köcheln, nicht zu weich werden lassen. Auskühlen, Geschmack annehmen lassen.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Die zerbröckelte Schokolade auf einem heißen Wasserbad mit dem Zucker und dem Rum schmelzen lassen und Creme fraiche unterrühren. Abkühlen lassen und das geschlagene Eiweiß unterheben; in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Schritt7

Die Birnen aus dem Fond ablaufen lassen und die Füllung hinein geben.

Schritt8

Der Williams-Sabayon:

Schritt9

Die Eigelbe mit Zucker, Weißwein und dem Birnenbrand auf einem heißen Wasserbad cremig schlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Auf einen Desserteller " mittig" die Birnen anrichten, Stängel nach oben. Mit etwas Birnengeist beträufeln und den Sabayon reichlich drum herum geben.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-birnen-mit-schoko-creme-williams-sabayon/>