

# 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/gefüllte-birnen-mit-schoko-creme-williams-sabayon/>