FOOD & LIFE

Für 6 Personen

Zubereitungszeit:
45 Min. + 4 Std. Kühlzeit

Zutaten:
Für die Panna Cotta:
600 ml Sahne
80 g Zucker
100 g Ingwer
eine halbe Vanilleschote
3 Kapseln grüner Kardamom
3 Blatt Gelatine

Für die pochierten Safran-Birnen:
6 feste Birnen
1 Fl. Weißwein (750 ml)
550 g Zucker
0,4 g Safranfäden
4 Nelken
3 kleine Zimtstangen
3 Sternanis
Ingwerhonig zum Garnieren

© Foto: Caroline Martin- © Rezept: Joël Bousquet / Lil van de Kraats - Weinempfehlung : Divino Nordheim Thüngersheim

Pochierte Safran-Birne mit Ingwer-Panna-Cotta

Zubereitung der Panna Cotta: Für die Panna Cotta 400 ml Sahne mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote, dem Kardamom und dem geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Ingwer aufkochen. Sofort von der Herdplatte nehmen.
Die Gelatine in etwas kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, ausdrücken und in der warmen Sahnemischung auflösen. Alles ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und im Kühlschrank kalt stellen.
Die restliche Sahne steif schlagen und sobald die Gelatine beginnt zu stocken, vorsichtig unterheben. Die Masse in 6 kleine Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Zubereitung der pochierten Safran-Birnen: Zucker mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald sich der Karamell aufgelöst hat, Safran, Sternanis, Zimtstangen, Nelken sowie 400 ml Wasser hinzufügen und alles nochmals aufkochen lassen.
Die Birnen schälen und je nach Wunsch entkernt, im Ganzen, halbiert oder geviertelt im heißen aber nicht kochenden Sud pochieren (die Garzeit hängt vom Reifegrad der Birnen ab und lässt sich gut mittels Messerprobe feststellen). Abkühlen lassen.
Einen Teil des Suds in einem kleinen Topf sirupartig einköcheln und beiseite stellen.
Die Safran-Birne neben der Panna Cotta (im Förmchen oder gestürzt) anrichten und mit dem eingeköchelten Sud sowie etwas Ingwerhonig beträufeln. Auf Wunsch das Dessert mit einem Zartbitterschokoladen-Eis ergänzen.

Weinempfehlung:
2012 Franconia Silvaner Auslese, Nordheimer Vögelein