

Birne in Aceto Balsamico mit Rosmarineis und Vanillepolenta

Personen: 04

Level: schwer

Zutaten

- 2 große vollreife Williamsbirnen
- 150 g brauner Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 0,5 l Weißwein
- 4 cl Aceto Balsamico
- 4 cl Williams
- Parmesan zum Hobeln

- 3 Vanillestangen
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 0,5 l Milch
- 150 g Polentagrieß
- 120 g Zucker

- 0,5 l Sahne
- 6 Eigelb
- 30 g fein gehackter Rosmarin
- 120 g Zucker
- 30 g Butter
- 2 cl Olivenöl



Zubereitung

Die Williamsbirnen schälen, halbieren und das Kernhaus herausnehmen. Aus Weißwein, Sternanis, braunem Zucker und Zimtstange einen Sud kochen und die Birnen darin pochieren. Die Birnen herausnehmen und kalt stellen. Den Fond einkochen, bis der Zucker karamellisiert und nun mit dem Williams und dem Aceto Balsamico ablöschen.

Anschließend passieren und kalt stellen.

Zur Herstellung des Rosmarineis die Sahne und den Zucker aufkochen. Anschließend das Eigelb schaumig schlagen und die kochende Sahne unter ständigem Rühren darauf gießen, sodann passieren. Nun den gehackten Rosmariniterrühren und gefrieren.

Die Milch jetzt mit der Vanilleschote und dem Zucker aufkochen, nach und nach den Polentagrieß einrühren. Auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde ziehen lassen, bis sie schön cremig ist. Sodann den gemahlene Zimt dazugeben und mit Butter glatt rühren.

Über das angerichtete Dessert Olivenöl geben sowie Parmesan hobeln.



STEFAN MARQUARD®