

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



Poire caramel

für 4 Personen

Vorbereitung ca. 3 Min. / Zubereitung ca. 10 Min

Zutaten

2 Stk.	nicht zu reife Birnen
	Saft von 1/2 Zitrone
3 EL	Zucker
1 dl	heisses Wasser
4	Kugeln Caramel- Ice Cream
4	Kugeln Vanille- Ice Cream
100 g	Pistazienkernensplitter
1 dl	Vollrahm

Zubereitung

- Die Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann zu einem Fächer schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- Den Zucker in einer Pfanne caramelisieren lassen bis er schäumt, sofort mit dem Wasser ablöschen, so dass eine goldbraune Sauce entsteht.
- Birnenfächer zugeben und 10 bis 15 Minuten zugedeckt mitköcheln lassen. Auf jeden Teller einen Birnenfächer auslegen.
- Den Rahm steif schlagen
- Pro Teller je 1 Kugel Ice-Cream neben dem Birnenfächer anrichten. Mit Rahm garnieren und Pistazienkernen splitter darüber streuen.
- Empfohlen als Garnitur sind auch 1 Sternscheibe der Carambole-Frucht oder frische Pfefferminzblätter. Mit etwas Pfeffer kann der Geschmack der Vanille-Glace verstärkt werden.