Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee von coop
Ausprobiert und notiert: Hansjörg Brunner

Rosé-Birnen mit Baumnussfüllung

für 4 Personen
Vor- und zubereiten ca. 40 Minuten

In den Sud

2	Birnen (nicht zu reif)	vorzugsweise „Gute Luise“ oder „Kaiser“ schälen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden
2 dl	Roséwein	z.B. Rosé „Listel - Grain de gris“
1 ½ dl	Wasser	
¼	Zitrone	abgeriebene Schale
1 EL	Zitronensaft	
2 EL	Zucker	
¼ TL	Kardamon	

In die Füllung

50 g	Baumnusskerne	ganz fein hacken
2 EL	Zucker	
¼	Zitrone	abgeriebene Schale
1 EL	Zitronensaft	
45 g	Bio-Rahmquark	
½ TL	Rahmhalter	
2 Brisen	Kardamon	

Zubereitung

- Die angegebenen Zutaten in einer Pfanne aufkochen. Birnenhälften hineinlegen und weich kochen, herausnehmen und auskühlen lassen.
- Sud auf Sirupdicke einkochen, ebenfalls auskühlen lassen.
- Für die Füllung die Nusskerne, im Zwiebelhacker, im Cutter oder von Hand sehr fein hacken. Mit den aufgeführten Zutaten vermischen.
- Füllung in Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Durchm.) geben. Zur Not tut’s auch ein Kaffeelöffel.
- Birnen auf Teller anrichten, Füllung in Kerngehäuseloch spritzen und mit dem Sirup verzieren.