

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Karamellierte Birne mit Nüssen und Honig

Geröstete Nüsse, zerlassener Nougat und Honig verwandeln Birnen in einen spektakulären Nachtisch.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Den Weißwein mit dem Honig aufkochen.
2. Die Birnen schälen, halbieren und mit dem Kugelausstecher aushöhlen (ca. 1 cm Wandstärke belassen), dazu Kerngehäuse, Stiel und Blütenansatz entfernen. Die halbierten und ausgehöhlten Birnen mit der Rundung nach unten nebeneinander in die Auflaufform setzen und mit dem Honig-Weißwein-Sirup begießen.
3. Die Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne mit dem Nussöl anrösten.
4. Die gerösteten Nüsse mit Marzipan und Amaretto zur Birnenfüllung verkneten. Diese Füllung auf die halbierten Birnen mit einem Esslöffel nockenförmig verteilen.
5. Die Birnen auf der Einschubebene 3 im Programm „Feuchte Heißluft“ bei 140 °C für 50 Minuten garen.
6. Nach der Garzeit die Birnen auf einer Servierplatte anrichten, den Honigsirup aus der Auflaufform in einem Stieltopf aufkochen und mit dem Nougat zu einer sämigen Sauce verrühren.

Anrichten

Den Karamell kreisförmig um die Birnen gießen und mit Sahne servieren.

Geheimtipp des Küchenchefs

Flambieren am Tisch macht wirklich etwas her. Verwenden Sie hochprozentigen Rum, den Sie zuvor erwärmt haben.



perfekt in form und funktion



Zutaten:

4 Williams Christbirnen
100 g Honig
100 ml Weißwein
50 g Pistazien
50 g Walnüsse
50 g Pinienkerne
50 g Mandeln
2 EL Nussöl
100 g Marzipan
40 ml Amaretto
50 g Nussnougat

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 40-50 Minuten
Temperatur: 140 °C
Programm: Feuchte Heißluft
Einschubhöhe: 3 (hoch)

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89