



Gefüllt Schokoladenbirne im Teesud, auf Williams Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- 4 große, vollreife Williamsbirne
- 40 g Marzipan
- 1 Zitronensaft und etwas Zitronenschale
- 100 g Zucker
- 30 g Schwarzer Ostfriesentee
- Für den Sabyon:
 - 3 Eigelb
 - 1/4 l trockenen Weißwein
 - 2 cl Williams - Birnengeist
- 300 g dunkle Couverture oder Schokolade
- 40 g Zucker
- 125 g flüssige Sahne
- 2 cl Williams Christ Birnengeist
- Etwas gehackte Pistazie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teesud:

Schritt2

1 l Wasser mit dem Zucker, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb

Schritt3

aufkochen und den schwarzen Tee dazu geben; ca. 5 min. ziehen lassen, passieren.

Schritt4

Die vollreifen Williamsbirnen schälen, den Birnenstiel dran lassen und

Schritt5

mit Zitronensaft einreiben, Das Kerngehäuse mit einem „Apfelausstecher“ entfernen. Die vorbereiteten Birnen in den Teesud geben, ca. 6 - 8 min. am Siedepunkt pochieren.

Schritt6

(Am besten über Nacht im Sud auskühlen, durchziehen lassen, damit sie den optimal Geschmack aufnehmen können)

Schritt7

Das Füllen der Birnen:

Schritt8

Die Couvertüre in der Sahne erhitzen, kurz aufkochen und in ein schlankes, hohes Gefäß füllen. (Messbecher o.ä.)

Schritt9

Die Birnen mit Küchencrepe gut trocknen, und mit dem, mit Zitronensaft und Abrieb abgeschmeckten Marzipan stramm füllen.

Schritt10

Nunmehr ganz in die Schokolade tauchen, gut abtropfen, abkühlen lassen.

Schritt11

Herstellung des Williams Sabayon:

Schritt12

Die Eigelbe und Zucker auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren lassen. Hin und wieder vom Feuer nehmen. (Es kann leicht zu heiß werden und sich verfestigen)

Schritt13

½ l Weißwein erhitzen, zu den aufgeschlagenen Eiern geben.

Schritt14

Weiterschlagen, bis ein lockerer, luftiger Sabayon entstanden ist.

Schritt15

Zuletzt den Birnengeist dazu geben.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Teller reichlich mit dem warmen Sabayon „ausspiegeln“,

Schritt18

Schokoladenbirnen drauf setzen, etwas gehackte Pistazie auf dem Sabayon verteilen

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** ausgefallen, sabayon, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellt-schokoladenbirne-im-teesud-auf-williams-sabayon/>