



# Rotweinbirne auf „Williams Christ“ - Sabayon und Pistazienparfait

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach lecker, ausgefallen und dabei so einfach und schnell herzustellen.

## Zutaten

- 4 Williams-Christ-Birnen
- 1/2 l trockener guter Rotwein
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 Stange Zimt
- Etwas Sternanis
- 40g feiner Zucker
- 3 Eigelb
- 4 cl Williams Christ Brand
- 1/8 l trockener Weißwein wie Chardonnay

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rotweinbirnen:

### Schritt2

Aus dem Zucker einen hellen Karamell brennen und mit den Rotwein ablöschen. Die Schale einer halben, ungespritzten Zitrone und Orange sowie den Saft dazu geben und mit der Stange Zimt und dem Sternanis erhitzen.

### Schritt3

Die Birnen schälen, halbieren und die Blüte und das Kerngehäuse herausstechen. In den heißen Rotweinsud geben und 4 - 5 min. "simmern"; auskühlen lassen.

#### **Schritt4**

(Am besten macht man das einen Tag vorher, damit die Birnen richtig gut durchziehen können)

#### **Schritt5**

Das Sabayon:

#### **Schritt6**

Die Eigelbe mit den Zucker auf einem Wasserbad cremig aufschlagen und etwas Zitronenabrieb und den Weißwein dazu geben.

#### **Schritt7**

Etwas weiter schlagen und zum guten Schluss den Birnengeist dazu geben.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Einen schönen großen Desserteller mit dem Williams Sabayon ausspiegeln.

#### **Schritt10**

Die ausgekühlten, roten Birnen fächerförmig einschneiden.

#### **Schritt11**

Jeweils 2/2 auf dem cremigen Williams Sabayon placieren.(Farbenspiel beachten)

#### **Schritt12**

Mit Pistazienparfait oder Eiscrème ergänzen.

#### **Schritt13**

(siehe Pistazienparfait, gekonntgekocht.de)

**Rezeptart:** Sabayonen, Sonstiges **Tags:** leicht, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotweinbirne-auf-williams-christ-sabayon-und-pistazienparfait/>