



Karamellbirnen

4 Portionen

4 reife Birnen
200 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zweig Rosmarin
1 Sternanis
¼ Zimtstange
4 schwarze Pfefferkörner
8 Pimentkörner
1 Gewürznelke
1 Orange
1 Zitrone

Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen

Rosmarinnadeln vom Zweig lösen und hacken

Von der Zitrone und der Orange je 1 TL Schale abreiben

Rosmarin, Sternanis, Zimtstange, Pfefferkörner, Pimentkörner und Nelke anrösten und mörsern
Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher auslösen

In einem Topf so viel Wasser aufkochen, dass die Birnen später davon eben bedeckt sind. Unter Zugabe von 1-2 TL Zucker die Birnen darin 1-2 Min. blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. In einem Topf den restlichen Zucker vorsichtig hellbraun karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, dann 200 ml heißes Wasser zugeben, alles zurück auf den Herd, Vanilleschote zugeben und 15-20 Min. sirupartig einkochen lassen. Orangenschale, Zitronenschale und Vanillemark zu den übrigen Gewürzen in den Mörser geben, alles gründlich vermengen, nochmals zerstoßen und in den Sirup geben. Vanillestange entfernen. Die Birnenhälften in den Topf geben, vom Herd nehmen und im Sirup schwenken. Mit Vanilleeis servieren.