



Birne Helene

6 Portionen

3 reife Birnen
200 g Zucker
300 ml trockener Weißwein
120 g beste Schokolade (60 % Kakao)
560 ml Sahne
60 ml Milch
1 Vanilleschote
5 Eier

- Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse und Stielansatz entfernen
- Schokolade in Stücke brechen
- Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen
- Eier trennen: Eigelbe in einen Schlagkessel, Eiweiß anderweitig verwenden
- Wein mit derselben Menge Wasser verdünnen (je nach verwendetem Topf braucht man eventuell mehr von der Mischung)

Birnenhälften nebeneinander in einen passenden Topf legen, 100 g Zucker zugeben und mit der Wein-Wasser-Mischung auffüllen, bis sie eben bedeckt sind. Aufkochen und bei kleiner Hitze pochieren. Die Garzeit variiert nach Reifegrad der Birnen. Garprobe durch Anstechen z. B. mit einer Rouladennadel. Rechtzeitig vom Herd nehmen; ein wenig garen die Birnen noch nach. Im Sud abkühlen lassen.

60 ml Sahne und die Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, die Schokolade zugeben und rühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Auch während des weiteren Abkühlens immer wieder rühren, damit sich keine Haut bildet. Sollte die Soße zu dick werden, erwärmt man sie am besten ganz leicht.

Für das Vanilleeis 500 ml Sahne mit 100 g Zucker, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Min. ziehen lassen. Die Eigelbe im Schlagkessel schaumig schlagen, Die Sahnemischung noch einmal auf gut 70° erhitzen und ohne die Schote zu den Eigelben geben. Über dem heißen Wasserbad ständig rühren und zur Rose abziehen. Dann im kalten Wasserbad kalt rühren, in ein geeignetes Gefäß füllen und im Kühlschrank weiter herunterkühlen. Die Eismasse sollte bei Verwendung in der Eismaschine wirklich Kühlschranktemperatur haben. Eismasse in die Eismaschine geben. Das fertige Eis kommt im Idealfall noch für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank.

Zum Anrichten von den Birnenhälften ein wenig von der runden Kuppe abschneiden. Sie stehen dann besser. Auf einen Soßenspiegel setzen und eine Eiskugel obendrauf.