

Walnuss-Birnen mit Rotwein-Eiscreme

(ca. 4 Portionen)



Zutaten:

- 250 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 100 ml Schwarzer Johannisbeersaft (Cassis-Saft)
- 75 g Zucker
- 125 g Butter
- 2 Eigelb
- 4 Birnen
- Saft von 1 Zitrone
- 50 g Walnusskerne
- 2 Vanilleschoten
- 50 g brauner Zucker

Zubereitung:

Rotwein mit Portwein, Johannisbeersaft und Zucker aufkochen, dann bei mittlerer Hitze in etwa 8 Minuten auf die Hälfte einkochen. 75 g Butter würfeln, zusammen mit den Eigelben in eine Schüssel geben. Einkochte Rotweinsmischung dazu gießen und alles mit einem Pürierstab gut durchmischen. Mischung in einer Eismaschine gefrieren lassen (dauert etwa 30 Minuten).

Inzwischen die Birnen schälen, halbieren, dabei Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften noch mal dritteln und mit Zitronensaft mischen.

Backofen auf 200° vorheizen. 4 Stücke Backpapier oder Pergamentpapier (ca. 30 x 20 cm) nebeneinanderlegen. Restliche Butter (50 g) zerlassen. Papier mit etwas flüssiger Butter bestreichen, dann jeweils $\frac{1}{4}$ der Birnenspalten und der Walnüsse sowie $\frac{1}{2}$ Vanilleschote darauf verteilen. Restliche Butter darüber träufeln und mit braunem Zucker bestreuen.

Jeweils ein zweites Stück Papier (etwas größer als das erste) darauflegen. Beide Bögen an den Seitenkanten doppelt oder dreifach falzen, also so dicht verschließen, dass aus den Päckchen möglichst kein Dampf entweichen kann. Mit Büro- oder

hölzernen Wäscheklammern fixieren. Päckchen auf ein Backblech legen und für 15–20 Minuten in den Ofen schieben.

Päckchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und eventuell auf Teller setzen. Mit je 1 Kugel Eis servieren.