

Hier und heute



Birne Helene

Konditormeister Marcel Seeger macht den Dessertklassiker „Birne Helene“. Die Birnen dafür kommen jetzt frisch vom Baum.

Das Rezept

von Marcel Seeger für vier Personen

Zutaten für die Birnen

- 4 Tafelbirnen
- 500 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 40 ml Zitronensaft
- 1 Prise gemahlener Zimt

Zubereitung

Die Birnen schälen, entkernen und halbieren. In einem Topf Wasser, Zucker, Zitronensaft und Zimt erhitzen. Sobald der Zucker aufgelöst ist und die Flüssigkeit zu köcheln beginnt die Birnenhälften zugeben und den Topf abdecken. Die Birnen circa zwölf Minuten garen bis sie weich, aber noch leicht bissfest sind. Zwischendurch in den Topf schauen und die Birnen im Sud bewegen. Sobald sie gar sind, die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und abkühlen lassen.

Zutaten für die schnelle Schokoladensauce

- 150 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Sahne mit der Prise Salz in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen. Dann die Sahne von der Wärmequelle nehmen und die gehackte Schokolade nach und nach unter rühren. Solange rühren bis eine cremige Schokoladensauce entstanden ist.

Zutaten zum Anrichten

- 8 Kugeln Vanilleeis
- Nach Belieben geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

Je zwei Birnenhälften auf die Teller geben und mit der noch warmen Schokoladensauce übergießen. Dann je zwei Kugeln Vanilleeis auf jeden Teller geben und zum Schluss noch ein paar frisch geröstete Mandelblättchen nach Belieben über das Dessert streuen.