



Schoko-Pot-de-Crème mit Vanille-Sabayon und pochierten Ingwerbirnen

4 Personen · ca. 1 Std plus Kühlzeit · mittel

Zutaten

Pot de Crème

- 150 g dunkle Schokolade
- 200 ml Sahne
- 1 Ei

Sabayon

- 3 Eigelb
- 75 g Zucker
- 75 ml Prosecco
- 1 Prise Vanillemark oder 1 TL Vanillezucker

Ingwerbirnen

- 2 Birnen
- 50 g Zucker
- 300 ml Rotwein
- ca. 15 g Ingwer, in Scheiben

Zubereitung

- Den Ofen auf 100 °C Umluft heizen. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne erwärmen, nicht kochen, über die Schokolade gießen und unter Rühren glatt schmelzen. 5 Minuten abkühlen, dann das Ei einrühren.
- Die Masse in kleine Förmchen füllen (ca. 70 bis 80 g) und 15 bis 20 Minuten backen, bis sie nicht mehr flüssig ist. Danach 30 bis 45 Minuten kalt stellen.
- Für die Birnen den Zucker mit dem Ingwer karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, 200 bis 300 ml Wasser zugeben und 10 Minuten kochen. Die geschälten Birnen einlegen, den Herd ausschalten und ca. 40 Minuten ziehen lassen, sie sollen noch Biss haben.
- Für die Sabayon Zucker, Prosecco, Vanille und Eigelb über dem warmen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse warm, fluffig und stabil ist. Auf die Pots de Crème setzen und mit den Birnen servieren.

Tipp: Am besten alles leicht warm genießen.

Nachgekocht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

