

## Birne Hélène mit Vanille Glace

Für 4 Portionen

2 feste große Birne, 2 EL Zitronensaft, 4 TL Zucker, 80 g Zartbitterschokolade, 250 g Sahne, 4 TL Butter, 2 EL Bourbon-Vanillezucker, 200 ml Vanilleeis

### Schritt 1

Die Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem spitzen Messer entfernen. Die Birnenhälften in einen Topf geben, mit Zitronensaft und Zucker sowie 6 EL Wasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Dann die Birnenhälften auf ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

### Schritt 2

Für die Sauce die Schokolade klein hacken, mit 50 g Sahne in einen Topf geben und bei geringer Hitze und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Sobald eine glatte Masse entstanden ist, die Butter unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.

### Schritt 3

Die übrige Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Je 1 Birnenhälfte auf einen Dessertteller legen. Mit einem Portionierer Kugeln vom Vanilleeis abstechen und neben den Birnen anrichten. Schokoladensauce darübergießen und mit Sahnetupfern garnieren.

## Vanille Glace

Zubereitungszeit: 45 Min.

1,5 dl Vollrahm, 2 dl Vollmilch, 4 Eier, 65 g Kristallzucker, 5 g Vanillezucker, 2 Vanilleschoten Mark auskratzen

Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Schüssel umrühren mit dem Mixer, bis das Eigelb weiss ist. Erwärmen (nicht kochen) Sie langsam die Milch. Schlagen Sie den Rahm unter das Eigelb und geben Sie es nach und nach in die Milch. Wenn alle Zutaten gut vermengt sind, giessen Sie die Mischung in einen Topf. Erhitzen Sie die Mischung unter ständigem Rühren bei mässiger Temperatur etwa 2 Min. lang. Die Mischung darf nicht aufkochen. Lassen Sie die fertige Mischung bis zu Kühlschrank-Temperatur abkühlen. Danach ab in die Glace-Maschine für ca. 40 Min.

Dazu ein **Chateau de Malle 1996**