

Glühweinbirnen an Lebkuchenmousse (für 4 Personen)

Am Vortag: Geben Sie den Rotwein, den Zucker und alle Gewürze in einen Topf. Reiben Sie Schale der Zitrone und Orange jeweils zur Hälfte ab, pressen Sie die Früchte aus und fügen Sie Schalenabrieb sowie Saft zum Wein hinzu. Wein aufkochen und für ca. 5 Minuten simmern lassen. Die beiden Birnen schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen.

Passieren Sie den Wein durch ein Sieb und geben Sie ihn zurück in den Topf. Die Birnen dazugeben und in ca. 5 Minuten – je nach Sorte – im Rotwein weich kochen. Topf vom Herd nehmen und die Birnenviertel im Rotwein kalt werden lassen.



Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein und reiben Sie die Schokolade. Ei und Eigelb werden über einem Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufgeschlagen. Sobald sich die Creme gebildet hat, wird die Hitze reduziert und die Schokolade unter die Eicreme gerührt. Fügen Sie das Lebkuchengewürz hinzu. In einem kleinen Topf den Rum erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Eicreme und Rum sollten ungefähr die selbe Temperatur haben. Beides gut miteinander verrühren und leicht abkühlen lassen. Sahne mit einem halben Teelöffel Zucker steifschlagen und unter die Schoko-Ei-Masse Heben. In Portionsschälchen füllen und mindestens 4 Stunden Kalt stellen.

Zum Anrichten die Birnenviertel in Fächer schneiden und auf die Schoko-Ei-Mousse geben. Etwas vom Glühwein darübergießen und servieren.



Zutaten:

2 Birnen
100 ml Rotwein
25 g Zucker
1 Stange Zimt
1 Prise Muskat
1 Prise Kardamom
1 Prise Ingwerpulver
2 Nelken
1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt

für die Creme:

75 g weiße Schokolade
½ Blatt Gelatine
1 Ei
1 Eigelb
½ TL Lebkuchengewürz
1 EL Rum
125 ml Sahne