

4 Pax

Flambierte Birne

Zutaten

8 Stk.	halbe pochierte Birnen	Weiteres:
120 g	Kristallzucker	Saft von 2 Orangen
40 g	Honig	Saft von 2 Limetten
80 g	Butter	
8 cl	Birnengeist	
4 cl	Cognac	

Arbeitsbeschreibung

1. Zucker hellbraun schmelzen, Honig und Butter zugeben und aufschäumen lassen.
2. Orangen und Limettensaft einrühren und etwas reduzieren.
3. Birnenhälften einsetzen, Cognac darüber gießen, mehrmals mit dem Fond saucieren.
4. Birnengeist in einer Schöpfkelle anwärmen, entzünden und über die Birnenhälfte gießen.
5. Je 2 Birnenhälften mit Fond auf gewärmte Teller geben und mit Weinschaum nappieren.
6. Ausgarnieren und servieren.