



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Geflügelcrèmesuppe mit Thaicurryschaum und Pouletflügeli

Geschmortes Schweinefleisch mit Rosmarin

Vanillebirnen mit Sandkorncrème

Zutaten:

Zubereitung:

Vanillebirnen mit Sandkorncrème

3 Stk.	Birnen (ca. 450 g)
1 Stk.	Vanilleschote
50 g	Birnel (ersatzweise Honig)
2 dl	Weisswein
0.5 dl	Williams

2 Becher	Naturejoghurt
2 dl	Sanddornsirup
1.5 dl	Rahm
2 EL	Zitronensaft

Birnen schälen, halbieren, entkernen und in möglichst kleine Würfelchen schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen in eine Pfanne kratzen. In dieser Pfanne Schote und Samen mit Birnel, Weisswein und Williams aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Birnenwürfelchen beifügen und darin knapp weich kochen. Auskühlen lassen.

Den Joghurt mit dem Sanddornsirup verrühren. Den Rahm steif schlagen und mit dem Zitronensaft unter den Sanddornjoghurt ziehen.

Je 1 Esslöffel Vanillebirnen in Dessertgläser geben, die Crème darauf verteilen. Die restlichen Birnenwürfelchen darübergeben. Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.