



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 26.09.2019 – Tisch 4

Peperoni-Hummus mit marinierten Kräuter-
Mozarellaperlen

Süßkartoffelsuppe mit Lachs

Randenrisotto mit in Butter gebratenen Eglifilets

Poire à Botzi in Rotwein mit Meringues und Greyerzer-
Doppelrahm

Poire à Botzi in Rotwein mit Meringues und Greyerzer-Doppelrahm

Für 4 Personen

500	g	Poire à Botzi
½	l	Rotwein (z.B. Pinot Noire)
3	EL	Zucker
½	Stk.	Zimtstange
2-3	cm	Vanilleschote
2	Stk.	Zitronenschale
4	Stk.	Meringue
		Greyerzer Doppelrahm

Bei der Poire à Botzi handelt es sich um eine typische Freiburger Sorte. „Botzi“ stammt aus dem Freiburger Patois und heisst so viel wie „Büschel“ oder „in Trauben“. Ihr büschelförmiges Wachstum hat den Birnen ihren Namen gegeben, auf Deutsch tragen sie den Namen Büschelbirne.

Für unser Dessert werden die Birnen wie folgt verarbeitet. Der Wein wird mit den Gewürzen und dem Zucker aufgekocht. Die Birnen nebeneinander in eine Pfanne gestellt und mit der Flüssigkeit bedeckt. Birnen im Sud weichkochen (ca. 45 Minuten) und im Sud auskühlen lassen.

Die Birnen aus dem Sud nehmen, und diesen bis sirupartig reduzieren.

Auf einem Dessertteller die Birnen auf einem Spiegel vom Sud stellen und mit einer Meringue bedeckt mit Greyerzer Doppelrahm servieren.

