

Dessert: ***Weihnachtspunsch-Törtchen mit Honig-Koriander-Birne und Altbiersabayone von Johann Lafer***

Zutaten für vier Personen

Törtchen:

4	Dessertringe, 8x4 cm
100 g	Zartbitterschokolade
75 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eier
20 g	Mehl
1 TL	Rum
	Salz

Überzug:

250 ml	Rotwein
1	Orange, unbehandelt
10 g	Ingwer
2	Kardamomkapseln
1	Sternanis
0,5 Stange	Zimt
2	Pimentkörner
50 g	Zucker, braun
50 g	Zartbitterschokolade

Birne:

3	Birnen
1	Zitrone
1 TL	Koriandersamen
3 EL	Honig
200 ml	Weißwein

Sabayone:

6	Eier
80 g	Zucker
200 ml	Altbier
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1 Schote	Vanille
	Minze
	Pistazien



Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Vier Metallringe mit einem Streifen Backpapier auslegen, der drei Zentimeter aus dem Ring herausragen sollte. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Schokolade, Butter und 50 Gramm Zucker über einem heißem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und Rum unter die Schokoladen-Butter-Mischung rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dabei restlichen Zucker einrieseln

lassen. Eischnee unter die Schoko-Masse heben. Teig in die vorbereiteten Ringe füllen, etwa 15 Minuten backen. Kuchen fünf Minuten in den Ringen abkühlen lassen.

Überzug:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Den Rotwein, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zimt, Piment, Orangensaft und -abrieb in einen Topf geben, einmal aufkochen und dann zehn Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen, Zucker zugeben und bei milder Hitze etwa 15 Minuten sirupartig einkochen lassen. Sirup lauwarm abkühlen lassen und grob gehackte Schokolade unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist und sich mit dem Sirup verbunden hat. Die Törtchen kurz vor dem Anrichten damit überziehen.

Birne:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Koriandersamen in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. In einem Mörser zerstoßen und mit dem Honig in einer Pfanne aufschäumen lassen, mit Weißwein ablöschen und die Birnenspalten zugeben. Bei milder Hitze weich garen.

Sabayone:

Eigelb, Zucker und Altbier in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Bei etwa 80 Grad bindet das Eigelb. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und kurz weiter schlagen, damit die Masse nicht gerinnt. Mit etwas Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Törtchen mit den Birnen und der Sabayone auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischer Minze und Pistazien garnieren.

Idee: Johann Lafer