

Birnencarpaccio mit Schokoladensauce

Ein einfaches aber sehr delikates Dessert.

Carpaccio ist wohl eher bekannt vom Rind oder vom Thunfisch. Hier ist es ganz fleischlos und trotzdem eine echter Gaumenschmaus. Carpaccio aus aromatischen Birnen kann man mit vielen Zutaten verfeinern und genießen. Dazu hören neben dem Klassiker der Schokoladensauce auch Feldsalat, Jakobsmuscheln oder Ziegenkäse.

Zutaten

- 3 EL Honig
- 3 EL Zitronensaft
- 3 cl Birnenschnaps
- 100 g Edelbitter-Schokolade
- 4 rotschalige Birnen
- 100 ml Sahne
- 4 cl Niederegger Cuandolé Marzipan Sahneliqueur
- frische Minze

Zubereitung

- Für die Marinade Honig, Zitronensaft und Birnenschnaps verrühren.
- Die Birnen waschen und am Stiel beginnend zunächst mittig - durch den Stiel hindurch - halbieren. Die Hälften mit der flachen Seite nach unten auf die Arbeitsplatte legen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln.
- Für die Sauce wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen. Cuandolé unterrühren und unter ständigem Rühren die Sahne zugeben. Alles zu einer geschmeidigen Sauce verrühren.
- Einen Teil der Sauce über dem Birnencarpaccio verteilen, den Rest dazu reichen. Das Birnencarpaccio mit Schokoladensauce mit ein paar Minzzweigen dekorieren und servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/birnencarpaccio-schokoladensauce/>