REZEPTTIPP

Pochierte Birnen und Äpfel mit Schoko-Miso-Karamell

Kernobst trifft Schokoladenseite! Wie hervorragend Äpfel und Birnen gemeinsame Sache machen, zeigt dieses herbstliche Dessert: pochierte Früchte treffen auf cremiges Schoko-Miso-Karamell. Fruchtige Frische, feine Süße und intensive Schokolade bringen dabei genau das zusammen, was Äpfel und Birnen am besten können – mit Biss, Schmelz und einer Extraportion Genuss.

Zubereitungszeit: etwa 60 Min. | Schwierigkeit: einfach - mittel | Marinier-Zeit: 24 Std.











Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Rotwein mit 200 ml Wasser, Zucker, Orangen- und Zitronenschale und -Saft, Vanillemark, Sternanis und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen.
- Inzwischen Äpfel und Birnen schälen und die Stiele dabei erhalten.
- Hitze reduzieren und Birnen und Äpfel in den Topf geben, sodass sie komplett mit Rotweinsud bedeckt sind.
- Bei geringer Hitze etwa 60 Min. garen (nicht kochen). Für eine besonders intensive Farbe 24 Std. ziehen lassen.
- Für das Schokoladen-Miso-Karamell Zucker mit 160 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne unter Rühren aufkochen.
- Bei mittlerer Hitze etwa 8–10 Min. köcheln, bis das Wasser verdampft ist und das Karamell bernsteinfarben wird.
- Von der Hitze nehmen und mit Miso und der Sahne glattrühren. Dann die Schokolade darin schmelzen.
- Birnen und Äpfel vor dem Servieren wieder erhitzen.
- Schoko-Miso-Karamell auf Teller geben, Birnen und Äpfel mit etwas Sud darauf geben und dann mit Schoko-Karamell beträufeln. Zuletzt mit Pistazien bestreuen und genießen.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Äpfel:

- 800 ml Rotwein
- 120 g Zucker
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 3 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 Äpfel
- 2 Birnen

Für das Karamell:

- 300 g Zucker
- 1 EL Shiro Miso
- 250 ml Schlagsahne
- 200 g gehackte Schokolade
- 1 Handvoll Pistazien