

Safranbirne mit Chili-Schoko-Sauce

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	470 kcal/ 1974 kJ		
Eiweiß:	6,7 g	Fett:	21,8 g
Kohlenhydrate:	53 g		

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. Weißwein mit Zucker und Safran ca. 5 Minuten kochen. Birnen halbieren, schälen und das Kerngehäuse entfernen. 6 - 8 Minuten im Weißwein-Fond nicht zu weich dünsten. Im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Für die Sauce Walnüsse hacken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Walnüsse darin kurz rösten. Chili untermischen. Walnüsse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Milch aufkochen, Schokolade in Stücke brechen und in der Milch unter Rühren schmelzen. Walnüsse und Vanillezucker unterrühren.
4. Birnen aus dem Fond nehmen und mit der heißen Schokoladensauce zusammen anrichten. Mit Minze garniert servieren.
5. Tipp: Wenn Sie neben der Schärfe eine frische aromatische Note mögen, die Hälfte der Schokolade durch eine Schokolade mit Minze ersetzen.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Birnen	
500 ml	Weißwein
50 g	Zucker
	einige Safranfäden
4	Birnen (z.B. Anjou)
Für die Sauce	
50 g	kalifornische Walnüsse
1 EL	Olivenöl
1	Messerspitze Chili (geschrotet)
125 ml	Milch
125 g	Edelbitter-Schokolade
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
Außerdem	
	Minze zum Garnieren