

Rezept

Gedünstete Birne mit Wein-Sabayon

Ein Rezept von Gedünstete Birne mit Wein-Sabayon, am 28.06.2026

Zutaten

4 reife, feste, eher rundliche Birnen (à ca. 150 g)	1 ½ EL frisch gepresster Zitronensaft
600 ml Gewürztraminer (elsässischer Weißwein)	180 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	4 frische Eigelb (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, schälen (Stiele dran lassen), eventuell die Böden gerade schneiden, damit sie gut stehen und sofort mit Zitronensaft bepinseln. Schalen rasch mit Wein und 150 g Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Zimtstange und Nelken zum Wein geben und alles langsam zum Kochen bringen. Einmal aufkochen lassen. Birnen in den Topf auf die Schalen stellen und bei ganz kleiner Hitze 15-20 Min. garen, bis sie gerade eben weich sind (zum Prüfen mit einem spitzen Messer leicht einstechen). Vom Herd nehmen und im Sud abkühlen lassen, am besten über Nacht.
2. Die abgekühlten Birnen aus dem Sud heben, abtropfen lassen und auf Dessertschalen verteilen. Den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen. Eigelbe in eine Metallschlagschüssel geben, mit übrigem Zucker und 150 ml Birnensud verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen und mit dem Schneebesen in 5-6 Min. zu einem cremig-dicklichen Schaum aufschlagen, dabei das Wasser nicht stark kochen lassen, sonst kann das Eigelb stocken. Den Sabayon sofort, noch warm, mit den Birnen servieren. Oder auf dem kalten Wasserbad mit dem Schneebesen kalt schlagen.