

Rezept

Riesling-Birne mit Feigen-Trauben-Kompott und Spekulatiusmousse

Ein Rezept von Riesling-Birne mit Feigen-Trauben-Kompott und Spekulatiusmousse, am 20.12.2025

Zutaten

Für die Riesling-Birne

4-6	reife Birnen	1	Bio-Zitrone
800 ml	Riesling (Wein)	250 g	Rohrohrzucker
2 EL	Ahornsirup	2	Zimtstangen
2	Sternanis	2	Kardamomkapseln

Für die Spekulatiusmousse

250 g	aufschlagbare pflanzliche Sahne	100 g	Karamell-Creme (Lotus-Biscoff-Creme)
2 TL	Spekulatiusgewürz	5	Gewürz-Spekulatiuskekse

Für das Feigen-Trauben-Kompott

3	Feigen	1 Handvoll	kernlose blaue Trauben
4	getrocknete Feigen	1 Stück	Ingwer (1 cm lang)
2 EL	Feigenkonfitüre	ca. 100 ml	Traubensaft
1 Spritzer	Zitronensaft		

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 17 g F, 33 g EW, 90 g KH

Zubereitung

Riesling-Birne

1. Die Birnen schälen, dabei den Stiel dranlassen. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Den Wein mit Zucker, Ahornsirup, Zitronenschale und den Gewürzen in einem hohen, schmalen Topf zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, die Birnen hineingeben und bei kleiner Hitze in 20-30 Min. weich, aber noch bissfest köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen im Rieslingsud mindestens 6 Std. ziehen lassen, dabei zwischendurch wenden.

Spekulatiusmousse

2. Die Sahne steif schlagen. Die Lotus-Biscoff-Creme und das Spekulatiusgewürz unterheben. Die Kekse zerbröseln und ein Drittel davon unter die Sahne heben. Die restlichen Keksbrösel für die Deko beiseitestellen. Die Spekulatiusmousse mindestens 2 Std. kalt stellen.

Feigen-Trauben-Kompott

3. Die frischen Feigen waschen. Eine Feige beiseitelegen, die anderen zwei in kleine Stücke schneiden. Die Trauben waschen und halbieren. Die getrockneten Feigen in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Alle Zutaten in einem Topf aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und mind. 15 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Falls das Kompott zu fest wird, etwas Traubensaft oder Wasser hinzufügen. Das Kompott warm oder kalt servieren.

Anrichten

4. Die übrige Feige in dünne Scheiben schneiden. Das Mousse auf Teller verteilen und mit dem Löffelrücken glatt streichen. Die Birnen an das Mousse setzen. Etwas Rieslingsud auf die Birnenträufeln. Das Kompott an jeweils zwei Stellen auf den Tellern platzieren. Mit den Feigenscheiben und Spekulatiusbröseln dekorieren.