

Gefüllte Bratbirnen mit Haselnussbaiser

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Birnen:

4 reife Birnen

Zesten und Saft von je 1 Bio-Limette und Bio-Orange

2 EL Butter • 2 EL Honig • ½ TL Zimtpulver

Für die Füllung:

100 g Studentenfutter • 50 g Marzipanrohmasse

50 g Vollmilchschokolade • ½ TL Zimtpulver

Für das Baiser:

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

2 EL Haselnussgrieß (Feinkost)

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben



(C) Mathias Neubauer für ZS Verlag

1. Die Birnen waschen und am Stielende einen „Deckel“ abschneiden. Die Birnen mit einem Teelöffel oder Kugelausstecher vorsichtig aushöhlen, dabei einen ½ bis 1 cm dicken Rand stehen lassen.

2. Den Grill (mit Deckel, etwa 180 °C) für mittlere indirekte Hitze vorbereiten.

3. Die Limetten- und Orangenzesten und den Saft mit Butter, Honig und Zimt in eine Aluschale oder ein Grill-Kochgeschirr geben und auf dem Grill auf Sicht leicht einkochen.

4. Für die Füllung das Studentenfutter grob hacken. Die Marzipanrohmasse und die Schokolade ebenso hacken und mit dem Studentenfutter und dem Zimt mischen. Die Füllung auf die Birnen verteilen und diese in eine zweite Aluschale stellen. Den eingekochten Sud über die Birnen gießen.

5. Für das Baiser die Eiweiße halbsteif aufschlagen, dabei den gesiebten Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Zum Schluss den Haselnussgrieß vorsichtig unterheben. Je 1 bis 2 EL Baisermasse auf die Birnen geben und die Deckel vorsichtig auflegen. Die Birnen bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel 12 bis 15 Minuten grillen.

6. Die gefüllten Birnen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Mehr Rezepte in
Manuel Weyer: 365 Tage Grillen