

Kuchen mit Paires à Botzi AOP und Vin cuit



Pour 4 Personen

Préparation : 60 min

Cuisson : 15 min

Zutaten

Poires à Botzi AOP

- 12 Paires à Botzi AOP
- 400 g Zucker
- 1,5 l Wasser
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 TL Gewürznelken
- abgeriebene Schale einer halben Orange
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
- Mehl
- weiche Butter

Gratiniermasse

- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 2,5 dl Doppelrahm

Zubereitung den Kuchen

- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- Vin cuit

Anrichten

- Vin cuit
- Vanilleglace

Zubereitung

Poire à Botzi AOP

Die Poire à Botzi AOP waschen, die Kerngehäuse mit dem Ausstecher herauslösen, die Birnenstiele stehen lassen.

Den Zucker zu Caramel kochen. Kochvorgang durch Zugabe des Wassers stoppen.

Den Kuchen mit Paires à Botzi AOP, Sternanis, Zimtstange, Gewürznelken und abgeriebene Fruchtschalen begeben.

Die Birnen 30 Min in der siedenden Flüssigkeit kochen. Im Sud abkühlen lassen.

Mürbeteig

Das Mehl, die weiche Butter und den Zucker in einer Schüssel mischen.

In einer anderen Schüssel das Ei mit der abgeriebenen Zitronenschale verrühren, zum Mehl geben und schonend zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig 3 mm dick auswallen. Teigrondellen von 8 cm Durchmesser ausstechen.

Die eingefetteten und bemehlten Förmchen mit Teig auskleiden. Die Teigböden während 15 Min bei 160° C blind backen.

Gratiniermasse

Die Eigelbe und den Zucker im warmen Wasserbad rühren, bis die Masse hell und luftig cremig ist, aus dem Wasserbad heben und unter ständigem Weiterrühren abkühlen.

Den geschlagenen Doppelrahm mit der Ei-Zuckermasse mischen und in den Spritzsack mit glatter Tülle füllen. Kühl stellen.

Zubereitung den Kuchen

Die gemahlene Nüsse auf die vorgebackenen Teigböden verteilen.

Die gekochten Birnen vorsichtig zerteilen und die Teigböden damit belegen, mit etwas Vin cuit beträufeln.

Die Gratiniermasse darüber verteilen, im sehr heißen Ofen einige Minuten gratinieren (mit Grillfunktion).

Montage

Die Teller mit Vin cuit, einer gekochten Poire à Botzi AOP und einer Kugel Vanilleglace garnieren.

Rezept von Alain Bächler

Ehemaliger Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon