

Birnen-Tarte mit Paires à Botzi und Vin cuit



Pour 4 Personen

Préparation : 60 min

Cuisson : 15 min

Zutaten

Paires à Botzi

- 12 Paires à Botzi
- 400 g Zucker
- 1,5 l Wasser
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 KL 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 der Tarte

- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- Vin cuit

Anrichten

- Vin cuit
- Vanilleglace

Zubereitung

Poire à Botzi AOP

12 Paires à Botzi - Die Birnen waschen, die Kerngehäuse mit dem Ausstecher herauslösen, die Birnenstile stehen lassen.

400 g Zucker / 1,5 l Wasser - Den Zucker zu Caramel kochen. Kochvorgang durch Zugabe des

1 Sternanis / 1 Zimtstange / 1 KL Gewürznelken / abgeriebene Schale einer halben Orange / abgeriebene Schale einer halben Zitrone - Gewürze und abgeriebene Fruchtschalen begeben. Die Birnen 30 Minuten in der siedenden Flüssigkeit kochen. Im Sud abkühlen lassen.

Mürbeteig

250 g Mehl / 125 g Butter / 125 g Zucker - Das Mehl, die weiche Butter und den Zucker in einer Schüssel mischen.

1 Ei / abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone / Mehl - In einer anderen Schüssel das Ei mit der abgeriebenen Zitronenschale verrühren, zum Mehl geben und schonend zu einem homogenen Teig verarbeiten.

weiche Butter - 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 Minuten bei 160 °C blind backen.

Gratiniermasse

50 g Zucker/ 2 Eigelbe / 2,5 dl Doppelrahm - Die Eigelbe und den Zucker im warmen Wasserbad rühren, bis die Masse hell und luftig cremig ist, aus dem Wasserbad heben und unter ständigem Weiterköcheln abkühlen. Den geschlagenen Doppelrahm mit der Ei-Zuckermasse mischen und in den Spritzsack mit glatter Tülle füllen. Kühl stellen.

Zubereitung der Tarte

2 EL gemahlene Haselnüsse / Vin cuit - 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).

Anrichten

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

Passende Weine

Cidre Premiers émois, Cidrerie Vulcain, Le Mouret

Alain Bächler
Botschafter Terroir Fribourg