Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schmandcreme und Birnenkompott mit Honig, Rosmarin & Thymian

Birnen und kräftige Kräuter...

Voll aromatische Birnen vertragen kräftige Aromen. Neben Vanille und Anis können auch Kräuter verwendet werden, um den Früchtchen einen Extrakick zu geben. Ich habe mich heute für Rosmarin und Thymian entschieden. Passend zur herbstlichen Jahreszeit. Wer möchte, kann statt Apfelsaft auch Weißwein nehmen. Das wärmt dann schön von innen. Oder vielleicht sogar ein Radler? Experimentieren ist erlaubt.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Schmandcreme und Birnenkompott mit Honig, Rosmarin & Thymian"**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 400 g Schmand
- 150 g Sahne, steif geschlagen
- 50 g Honig
- Saft und Abrieb einer Biozitrone
- 400 g kleine Birnen
- 250 ml Apfelsaft
- 1 TL Stärke
- Wer möchte: 2 EL Honig oder Zucker
- 1 EL Rosmarin, frisch und fein gehackt (und 4 Zweige als Deko)
- 1 TL Thymian, frisch und fein gehackt (und 4 Zweige als Deko)
- Extra: etwas Karamellschokolade und Pistazien

Zubereitung

Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Vier Birnenviertel beiseitelegen, die restlichen Birnen würfeln.

250 ml Apfelsaft mit 2 EL Honig (oder Zucker) in einem kleinen Topf aufkochen und die vier Birnenviertel zugeben. 3-4 Minuten mit Deckel kochen lassen. Anschließend die Birnenviertel herausnehmen und beiseitestellen.

1 TL Stärke in 3 EL kaltem Wasser klumpenfrei auflösen und in den heißen Apfelsaft geben.

Die Birnenwürfel und die Hälfte vom Rosmarin und Thymian zum Sud geben. Alles rührend 5 Minuten köcheln lassen. Dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

Den Schmand mit Honig, Saft- und Abrieb einer Biozitrone sowie dem restlichem Rosmarin und Thymian vermischen. Die geschlagene Sahne untermischen.

Zum Servieren abwechselnd Schmandcreme und Birnenkompott in vier Dessertgläser füllen.

Mit Birnenviertel, Kräuterzweigen, Kompott, Pistazien und Karamellschokolade dekorieren.