

Gebakken peertjes en stoofpeertjes met amandelcreme en sabayon van kaneel

Voor de gebakken peertjes

Ingrediënten

- klontje verse boter
- cm grof gesneden citroengras (schijfjes van +/-5mm)
- 1 vanillestokje uitgeschraapt
- 0.5 limoensap
- 6 rozemarijnaaldjes
- geschilde handpeertjes in blokjes gesneden

Bereiding

1. Verhit de boter tot een beurre noisette (licht bruin laten worden).
2. Voeg bij de boter het citroengras, vanille, limoensap en de rozemarijnaaldjes.
3. Roer alles flink om te laten kleuren.
4. Neem de pan van het vuur.
5. Voeg de blokjes peer toe en roer zachtjes door het warme botermengsel .

Voor de gestoofde peertjes

Ingrediënten

- 100ml rode port
- 300 ml rode wijn
- 4 dun geschilde stoofpeertjes
- 1 gebroken kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 2 steranijs
- 2el suiker
- de schil van 1 sinaasappel

Bereiding

1. Meng de rode port en wijn.
2. Leg hierin de stoofpeertjes zodat ze net onder staan.
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe, en dek af met bakpapier.

4. Laat alles op een zacht vuur ca. 1 uur stoven.

Tip

Het afdekken met bakpapier zorgt ervoor dat de peertjes mooi kunnen kleuren zonder bruin te worden en hun aroma behouden.

Voor de sabayon

Ingrediënten

- 100gr water
- 100gr suiker
- 1 scheutje Poire Williams
- 1tl kaneelpoeder
- 6 eidooiers
- 75gr opgeklopte slagroom

Bereiding

1. Los op een zacht vuur de suiker op in het water zodat je een siroop krijgt.
2. Voeg Poire Williams en kaneel toe.
3. Laat de pan op het vuur staan.
4. Voeg de eidooiers toe en klop het mengsel op tot 85°C (dit is het moment waarop de dooier begint te binden).
5. Blijf kloppen tot je een stevige sabayon krijgt.
6. Giet die onmiddellijk over in een koude kom en meng er nog 75 gram opgeklopte slagroom onder.

Tip

Voor de techniek 'warmkoud kloppen' is het belangrijk dat je een thermometer gebruikt. Breng na het 'warm kloppen' de ingrediënten onmiddellijk over in een 'koude' kom. Anders krijg je klontjes!

Voor de amandel crème

Ingrediënten

- 200gr zachte boter
- 250gr bloedsuiker
- 20gr bruine rum

- 250gr amandelpoeder
- 25gr puddingpoeder
- 400gr room
- 3 eieren

Bereiding

1. Snijd de zachte boter in stukjes.
2. Roer om met een houten lepel tot je een witte, gladde massa krijgt.
3. Voeg de poedersuiker en het scheutje rum toe.
4. Roer het amandelpoeder erdoor, doe dan het aardappelzetmeel erbij.
5. Voeg room en eieren toe.

Serveren

Leg de gebakken peertjes, zonder de kruiden op een bord

Schep de crème in een spuitzak en spuit een kleine hoeveelheid rond de peertjes.

Zet het bord 12 min. in een voorverwarmde oven op 200°C.

Werk het geheel af met partjes gestoofde peer, een lepel sabayon en enkele blaadjes zoethout.



