

Zutaten

- 1 Schalotte, geschält
- 1 Orange
- 50 ml Portwein
- 4 EL Johannisbeeren-Gelee und 4 EL Preiselbeeren-Kompott
- 1 TL englischer Senf oder 1 Msp. englisches Senfpulver
- 1 Msp Ingwer gerieben
- Birne im Teigmantel
- 2 feste Birnen (zum Beispiel die Sorte „Conference“)
- 50 g zartbitter Kuvertüre (70% Kakao)
- 30 g gehackte Haselnüsse, geröstet
- 50 ml Sahne
- 1/4 Tonkabohne fein gerieben
- 1 Schuss Williams-Christ Schnaps
- 140 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Sauce Cumberland

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Sauce Cumberland. Perfekt für Wildgerichte! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schalotte würfeln und anschwitzen. Abrieb und Saft der Orange sowie die anderen Zutaten hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Gut vermischen, abkühlen lassen und zum Schluß mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Weißwein, Sternanis, Zimt, Nelke für den Sud
3. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In einer feuerfesten Schale, mit einem Sud aus Weißwein und den Gewürzen bei mittlerer, indirekter Hitze ca. 15 Minuten garen.
4. Sahne erhitzen, Kuvertüre darin schmelzen. Haselnuss, Tonkabohne und Schnaps hinzugeben und gut verrühren. Diese Masse in die ausgehölte Birnen geben.
5. Erst Butter und Zucker schaumig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben, dann das Mehl und die weiteren Zutaten hinzufügen.
6. Vor dem Verarbeiten 30 Minuten ruhen lassen.
7. Birnen im Teig einschlagen, dann 3 Minuten bei 250 °C grillen. Anschließend die Hitze reduzieren und für weitere 2-3 Minuten goldbraun backen.
8. Sahne, Zucker, Orangenabrieb und die geriebene Tonka Bohne

- 2 Eier (auf Zimmertemperatur)
- 290 g Mehl
- etwas Salz, Vanille und Zitronenabrieb
- Kürbiskern-Eiscreme
- 300 ml Sahne
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- Schalenabrieb ¼ unbehandelten Orange
- ¼ Tonka Bohne gerieben (alternativ Vanille)
- 1 Schuss Amaretto
- 30 ml Kürbiskernöl
- 30 g Kürbiskerne
- 1/2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- Prise Zimt

aufkochen lassen. Eigelb in eine große Schüssel geben. Unter ständigem Rühren die heiße Sahne über die Eigelbe geben. Mit Amaretto abschmecken und abkühlen lassen. Dann die Eismasse in der Eismaschine gefrieren lassen.

9. Kürbiskerne in der Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Parallel Zucker karamellisieren. Dabei nicht im heißen Zucker rühren, sondern nur, wenn nötig die Pfanne bewegen und den geschmolzenen Zucker verlaufen lassen. Sobald der Zucker eine goldbraune Farbe erreicht hat, die Butter und die gerösteten Kürbiskerne hineingeben.
10. Den Krokant auf einem Backpapier auskühlen lassen und mit etwas Zimt verfeinern. Klein hacken und unter das fertig gefrorene Eis rühren.