

## Pochierte Birnen mit Preiselbeeren und Cashew-Crumble



«In meiner Küche gebe ich jeden Tag das Beste. Das heisst für mich auch, von einem tollen Produkt bis auf den letzten Resten alles zu verwerten. Tischlein deck dich lehrt uns grossen Respekt gegenüber Nahrung. Darum ist es mir eine Freude, dieses tolle Projekt zu unterstützen.»

**Jann Hoffmann** | Restaurant Café Boy, Zürich | [www.cafeboy.ch](http://www.cafeboy.ch)

### Pochierte Birnen mit Preiselbeeren und Cashew-Crumble

(Für 4 Personen)

#### Zutaten

- 2 grosse Birnen
- 200 g Zucker
- 2 dl Wasser
- 2 dl Weisswein
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 1 Vanilleschote
- 4 EL Preiselbeeren
- 4 EL Cashewkerne

#### Zubereitung

- Wasser, Weisswein, Zucker, Zitronensaft und ausgekrazte Vanille zusammen aufkochen
- Birnen schälen, vorsichtig halbieren und Kerngehäuse entfernen
- In den aufgekochten Fond geben

- Birnen leicht köcheln lassen, bis sie noch gut Biss haben (Messerprobe); dauert **ca. 4 Min.**
- Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen, die Birnen garen leicht nach (sind später optimal in der Konsistenz)
- Die Birnen in eine Gratinschale legen und mit den Preiselbeeren füllen
- Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten, über die Birnen streuen
- Wenig Pochierfond der Birnen in die Gratinschale giessen
- Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad** gratinieren

#### Speziell

- Gelingt auch mit Äpfeln oder Pfirsich
- Den Pochierfond der Birnen kann man als Sirup weiterverwenden

#### Anrichten

Klassische Beilage zu Wildgerichten  
z. B. mit Spätzli, Rosenkohl und Hirschkraut.

**Guten Appetit!**

