

## Maronen-Nocke mit Rahmjoghurt auf Haselnussblatt und gewürzte Rotwein-Birne

Zutaten für 4 Personen

Haselnussblatt:

70 g flüssige Butter

100 g gemahlene Haselnusskerne

100 g Zucker

15 g Mehl

Etwas Zitronensaft

Maronen-Nocke:

250 g Maronen, vorgekocht

150 g Rahmjoghurt

200 ml Sahne

Ca. 80 g Zucker

3 Blatt Gelatine

Gewürzte Rotwein-Birne:

4 Birnen, nicht zu groß

800 ml Rotwein, lieblich

Saft von ½ Orange

180-200 g Zucker

1 Zimtstange

1 Sternanis

2 Nelken

Ca. 2-3 TL Speisestärke

Zum Dekorieren:

Kakao

Puderzucker

Essbares Blattgold

## Zubereitung:

Für die Haselnussblätter den Elektro-Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Gemahlene Haselnusskerne, Zucker und Mehl mischen. Flüssige Butter und etwas Zitronensaft zu der Mischung geben. Alle Zutaten gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Haselnuss-Butter-Mehl-Zucker-Masse auf das Backpapier geben und gleichmäßig verstreichen (Masse sollte ca. 0,8 cm dick sein). Auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Auskühlen lassen und vier Dreiecke ausschneiden.

Für die Maronen-Nocken die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Maronen fein pürieren und in eine Schüssel geben. Zucker und Rahmjoghurt zufügen und mit dem Handmixer gut verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem heißen Topf schmelzen lassen. Einige Esslöffel Maronen-Mischung unter die aufgelöste Gelatine rühren. Dies dann in die restliche Maronen-Joghurt-Masse geben und wieder gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Masse ca. 2 Stunden kalt stellen.

Für die Rotwein-Birnen die Früchte schälen. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse von unten her entfernen. Rotwein, Orangensaft, Zucker und Gewürze in einen Topf geben und aufkochen. Birnen hinein legen und ca. 20 Minuten dünsten lassen, bis die Birnen weich sind. Birnen in einem Sieb abtropfen lassen. Dann mit einem scharfen Messer die Birnen bis kurz unter den Stielansatz in Spalten schneiden. Gewürze aus dem Rotwein entfernen. Vom Wein 3-4 EL entnehmen, darin die Speisestärke auflösen. Wieder zum Rotwein geben und aufkochen lassen. Evtl. mehr Speisestärke hinzufügen. Es soll ein leicht angedickter Sirup entstehen.

Kakao und Puderzucker auf den Tellerrand sieben. Mit 2 Esslöffeln Nocken aus der Maronen-Joghurt-Creme formen und je eine Nocke auf ein Haselnussblatt legen. Die gewürzte Rotwein-Birne und den Rotwein-Sirup auf den Teller geben. Mit essbarem Blattgold dekorieren.