

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

French Toast mit karamellisierten Birnen



(c) 123rf

mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Vanilleschote mit einem Messer auskratzen und zusammen mit Halbrahm, Eiern, Zimt und Muskatnuss vermischen
- Die Rahm-Ei-Mischung in eine weite Form geben und die Zopfscheiben darin flach ausbreiten, nach 10 Minuten die Zopfscheiben drehen und nochmals 10 Minuten ziehen lassen
- Die Birnen längs halbieren und entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden
- In einer weiten Pfanne den Zucker mit 2 Esslöffel Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und die Pfanne leicht schwenken, bis ein hellbrauner Caramel entsteht
- Die Pfanne vom Herd nehmen und restliches Wasser, Butter und Zitronensaft dazugeben, wieder auf der Herdplatte erhitzen, bis der Caramel sich komplett aufgelöst hat

Zutaten

8	Zopfscheiben, ca. 2 cm dick
2	Eier
3 dl	Halbrahm
½	Vanilleschote
	Zimt, Muskatnuss
4	Birnen
100 g	Zucker
5 EL	Wasser
10 g	Butter
1 EL	Zitronensaft
	Bratbutter

- Die Birnenscheiben dazugeben und im Caramel ca. 3 Minuten leicht köcheln, danach etwas auskühlen lassen
- In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen
- Bei mittlerer Hitze die Zopfscheiben nun portionsweise auf beiden Seiten goldgelb anbraten, im Ofen bei 80 °C warmhalten und zum Schluss mit den warmen karamellisierten Birnen servieren