

Münsterbirne mit Avocado-Eis und Brombeerkompott

Zutaten für 4 Portionen:

4 kleine Birnen

100 g Zucker

½ L Weißwein

400 g Brombeeren

Avocado-Eis:

3 reife Avocados

400 ml Kokosmilch

250 g Zucker

Saft von 2 Limetten

Zubereitung:

Avocados schälen, Kern entfernen.

Das Fruchtfleisch mit den restlichen Zutaten im Mixer fein pürieren und die Masse in kleinen Förmchen einfrieren.

Weißwein und Zucker aufkochen

Birnen schälen und in dem Wein bissfest pochieren.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Brombeeren in dem Wein aufkochen und mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Alles dekorativ auf Teller anrichten und mit Zitronenmelisse und Limetten Scheiben garniert servieren