

Kulinarik

Wenn die Birne sich rötet

Kochschule Egal, ob man auf Glühwein steht, diese Birne verdreht einem den Kopf, eine Schönheit, wie sie ist. Im Übrigen ist sie das perfekte Weihnachtsdessert. Pâtissière Mady Wattiau zeigt, wie man sie macht.

Nina Kobelt

Am Schluss sieht das Gericht aus wie ein verzaubertes Tännchen im Märchenwald. Und das passt ja durchaus in diese Gegend: Das Hotel Bad Schauenburg liegt etwas abseits, ein paar Autominuten von Liestal entfernt, am Ende eines Feldweges. Hier sagen sich Fuchs und Hase und wohl noch ein paar andere Tiere Gute Nacht. Unter Glühweintannen vielleicht, ehrlich, das kann man sich gut vorstellen. Aber von Anfang an:

«Zuerst machen wir den Sirup», sagt Mady Wattiau. Sie meint damit die Glühweinsauce, die den Birnen das Purpur verleihen wird, das sie so zauberhaft aussehen lässt. Die 31-Jährige ist eine weit gereiste Pâtissière, sie kommt aus dem Elsass und backte schon in Hongkong und anderen exotischen Destinationen. Jetzt also im Bad Schauenburg, einem Businesshotel. Es ist ruhig in der Woche vor Weihnachten, bald schliessen dessen Türen für drei Wochen.

Darüber freut sich Mady Wattiau ungemein. Sie fährt nach Hause, und dort wird sie kochen für ihre Freunde und die Familie. «Tout le temps» mache sie das, sagt sie, aber niemals Pâtisserie, sie brauche schliesslich auch mal «a break». Uns zuliebe spricht sie manchmal Englisch, dann wieder rasant Französisch, etwa auch, als wir sie fragen, warum man Conférence-Birnen nehmen soll. Wegen der Konsistenz, erfahren wir.

Superdunkel, superschön

Aber wir waren noch beim Glühwein: Ob man zum Wein Brombeer- oder Cassispüree hinzugibt, spielt keine Rolle. So oder so breitet sich in der Küche schnell dieser Duft aus – Glühwein, Weihnachten, Entspannung.

Dabei sind wir längst nicht fertig, obwohl Mady Wattiau arbeitet wie der Blitz. Jetzt zum Beispiel hat sie schnell die Zutaten für das Biscuit zusammengemischt. Die Butter müsse kalt sein, das haben wir noch mitbekommen, und, ganz wichtig: die Küchenmaschine im Auge behalten, genauer, den Crumble, der jetzt entsteht. Er soll krümelig sein und nicht schon teigig.

Mady Wattiau hat mittlerweile sechs Birnen geschält, wobei sie unten einen Teil abgeschnitten hat, damit sie dann schön auf dem Biscuit zu stehen kommen. Sie werden pochiert, das dauert eine Weile. Überhaupt: Zeit ist etwas, was diesem Dessert gut bekommt. Sowohl die Birnen als auch die Biscuitbödeli bekommen mehr Geschmack, wenn man sie über Nacht ruhen lässt. Die Birnen werden überdies: «superdunkel», superdunkel. Es sieht superschön aus.

Mady Wattiaus Grosseltern hatten eine Bäckerei. Pâtisserie habe sie im Blut, erklärt sie, das zeige sich auch darin, dass sie ständig Süsses esse. Noch etwas anderes wurde ihr mitgegeben: Sinn für Ästhetik. Den Teller, den sie jetzt anrichtet, umgibt ein Zauber, man kann es gar nicht erklären. Und nein, das hat nicht nur mit dem bisschen Blattgold, das oben auf dem Stiel flattert, zu tun.



Pâtissière Mady Wattiau hat Süsses gewissermassen im Blut. Fotos: Florian Bärtschiger



Die Vanilleschoten und die Birnen entsprechend vorbereiten.



Die Zutaten unter gelegentlichem Rühren aufkochen.



Die Ingredienzien für das Biscuit sanft vermischen.



Die fertige Süssspeise auf einem Teller anrichten.

Im Glühwein pochierte Birnen auf Konfekt mit weihnachtlichen Gewürzen

Rezept für 6 Personen
6 Conférence-Birnen

Zutaten Glühwein

1 Liter Rotwein
½ Liter Brombeer- oder Cassispüree
200 g Zucker
50 g Zitronensaft
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
1 Anisstern

Zubereitung pochierte Birnen

1. Vanillemark mit allen Zutaten in eine Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Birnen schälen, wobei der Stiel an der Frucht bleibt. Die Früchte längs halbieren und schnell in die Pfanne geben, damit sie nicht braun anlaufen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20–30 Minuten pochieren, bis die Birnen zart sind. Die Früchte von Zeit zu Zeit wenden, damit sie vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind.
2. Birnen aus der Flüssigkeit heben und zur Seite stellen. Hitze erhöhen und den Sud zu einem

Sirup einkochen lassen. Sirup über die Birnen giessen. Vor dem Anrichten noch einmal kurz erwärmen.

Zutaten Konfekt

100 g kalte Butter
100 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g brauner Zucker
1 Stk. Orangenzeste

5 g Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

Zubereitung Weihnachtskonfekt

Butter in Stücke schneiden. Alle Zutaten sanft mit dem Schwingbesen vermischen, bis eine crumbleartige Masse entsteht. Mit einem runden Ausstecher die Masse ca. 0,5 cm andrücken. 12–13 Minuten im Ofen bei 170° C backen.



Ein bisschen Blattgold rundet das festliche Dessert ab.

Welche Birne eignet sich? Und was serviert man dazu?

Nicht jede Birne eignet sich gleich gut für den Sirup, in dem die Glühweibirnen – und allgemein Rotweibirnen – «baden» müssen: Unbedingt frische, knackige – Dosenbirnen sind eine Beleidigung für jeden Teller. Mady Wattiau schwört auf Conférence-Birnen, diese eher dunkelgrünen, unspektakulären Früchte mit kleinen, braunen Punkten. Auch geeignet sind Gute Luise oder Trevoux. Die vielseitige Williams hingegen isst man besser einfach so oder macht sie gleich nach der Ernte ein. Im Hotel Bad Schauenburg wird zur Glühweibirne Marroniglace serviert. Die Auswahl der Birnensorte gilt auch für die etwas blasere, aber nicht minder feine Variante einer gekochten Birne «Poire Belle Hélène». Die Kombination aus Frucht mit Vanilleglace und heisser Schokoladensauce, benannt nach der Titelheldin aus Jacques Offenbachs Operette «La Belle Hélène», macht sich ebenfalls gut am Ende eines Weihnachtsessens. (nk)