

## **Birne Helene mit fairer Schokoladensoße**

(französisch: *Poire belle Hélène*) ist ein Dessert der klassischen französischen Küche.

Im Originalrezept werden frische, geschälte Birnen in Läuterzucker pochiert, nach dem Auskühlen auf Vanilleeis angerichtet und mit kandierten Veilchen bestreut. Dazu wird eine heiße Schokoladensauce gesondert gereicht.

Das Dessert wurde um 1870 von Auguste Escoffier kreiert, als Jacques Offenbachs Operette „Die schöne Helena“ in Paris aufgeführt wurde.

Heute wird unter Birne Helene meist nur eine gekochte oder in Dosen konservierte Birne verstanden, die mit kalter oder warmer Schokoladensauce übergossen wird.

### Zutaten für 4 Personen

4 frische, nicht zu reife Birnen  
½ l Wasser  
2 EL Bio-Zitronensaft  
3 - 4 gehäufte EL Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

(Es gibt Rohrzucker und Vanillezucker mit dem Fairtrade-Siegel)

### **Für die Schokoladensoße:**

100 ml Sahne  
100 g Schokolade von Rapunzel  
**Vanilleeis**

### Zubereitung:

1. Zuerst die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
2. Birnen in einem Topf Wasser mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen.  
Danach die Birnen ca. 8 - 12 Minuten langsam gar ziehen lassen.  
(schwache Hitze)
3. Die Birnen für die Birnen Helene im Zuckerwasser liegend erkalten lassen.  
Dadurch bleiben sie schön hell und verfärben nicht.
4. Für die Schokoladensoße in einem kleinen Topf die Sahne erhitzen.  
Die Kuvertüre in kleineren Stücken darin schmelzen lassen und alles gut miteinander vermischen.  
**Viel rühren, damit sie nicht anbrennt!**
5. Zum Servieren auf jeden Dessertteller jeweils 2-3 Kugeln Vanilleeis setzen, die ausgekühlten, abgetropften Birnenhälften darauf legen, mit der warmer Schokoladensoße überziehen, garnieren!

