

## LEBKUCHEN-SCHOKOLADEN-TERRINE MIT WEISSWEIN-BIRNEN

Rezept von Armin Treusch vom Restaurant "Treuschs Schwanen" in Reichelsheim

### Lebkuchen-Schokoladen-Terrine

#### **Zutaten:**

50 g Zucker  
1 Eigelb  
1 Ei  
2 Blatt Gelatine  
200 g Kuvertüre  
1/4 l Sahne  
100 g Lebkuchen  
2 cl Portwein  
etwas Rotwein  
2 EL Johannisbeergelee

#### **Zubereitung:**

Lebkuchen in kleine Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Zucker, Eigelb und Ei schaumig rühren. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Ebenso die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine heiß flüssig machen. Die Sahne steif schlagen und auf die Ei-Zucker-Creme geben; gleichfalls die flüssige Kuvertüre.

Zum Schluss die flüssige Gelatine dazugeben und alles schnell miteinander vermischen. Die Hälfte des Schokoladenmousse in einer Kastenform verteilen. In die Mitte eine Vertiefung ziehen und dahinein die Lebkuchenmasse füllen. Mit dem restlichen Schokoladenmousse abdecken und kalt stellen

### Weißwein-Birnen

#### **Zutaten:**

3 schöne Birnen  
ca. 1 EL Zucker oder 2 EL Honig  
Limonenschale  
0,3 l Weißwein oder Birnenwein  
etwas Stärke  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
4 Nelken  
2 Pimentkörner

### **Zubereitung:**

Zucker oder Honig mit Limonenschale und Wein aufkochen und mit in Wasser angerührter Stärke abbinden. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse heraus schneiden. Diese dann einige Minuten in dem Sud ziehen lassen. Lauwarm oder kalt zur Schokoladenterrine geben.