



Gepocheerde peer met sabayon en vanille-ijs

Datum: 15-04-2026
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gepocheerde peer:

- 0,8 l zoete witte wijn
- 1,6 l water
- 240 g suiker
- 2,5 eetl. honing
- 2,5 limoenen
- 1,5 sinaasappel
- 2 kruidnagels
- 3 kaneelstokjes
- 3 steranijs
- 2 vanillestokje
- 8 kleine peren (conference - niet overrijp)

Sabayon:

- 8 eierdooiers
- 8 eierdopjes zoete bouillon (waarin peren pocheren)

Vanille-ijs:

- 5 eidooiers
- 168 g witte basterdsuiker
- 0,4 l melk
- 3,5 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Gepocheerde peer:

Zet een kookpot op een zacht vuur. Schenk er de zoete wijn en het water in. Voeg de suiker, de honing en het sap van de limoenen toe.

Spoel de sinaasappel en schil enkele dunne zestes van de sinaasappel. Voeg ze toe aan de zoete bouillon.

Pers de sinaasappelhelften uit in de bouillon en voeg de kruiden toe: de kruidnagels, de kaneelstok en het steranijs.

Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap er de zaadjes uit. Voeg de zaadjes en de peulen toe aan de bouillon.

Het oog wil ook wat, dus besteed ik veel zorg aan het schillen en voorbereiden van de peren. Snij eerst het 'kontje' van de peer. Maak bovenaan rondom rond een ondiepe insnijding, zo'n twee centimeter onder het steeltje.

Schil de peer van aan de insnijding tot helemaal onderaan. Duw een aardappelprikker horizontaal in

de peer, zo'n 6 centimeter onder de steel. Zet dan de peer op het werkblad en peer, draai en druk door tot bij de insnijding onder het steeltje. Nu kan je het klokhuis makkelijk verwijderen, terwijl je peer nog een esthetisch verantwoord steeltje heeft.

Leg de peren in de zoete pruttelende bouillon. Plaats er een klein bordje bovenop, zodat de peren niet boven drijven. Na zo'n 10 minuten de peren gaar. Prik even in een peer om de gaarheid te controleren. Let erop dat de vruchten een beetje "beet" hebben. Schep de peren uit de bouillon en laat ze afkoelen. Bewaar de peren nadien voorzichtig uit de zoete bouillon.

Sabayon:

Bereid de sabayon kort voor het serveren, wanneer de peren helemaal afgekoeld zijn. Breek de eieren en doe de eierdooiers in een steelpannetje.

Voeg de vanillesuiker en een lepeltje honing toe. Schenk een dopje per eierdooier van het vocht waarin de peren zijn gepocheerd (ongeveer 10% suiker toe). Klop met de garde een beetje lucht in de massa.

Zet de pan vervolgens op een zacht vuur en blijf zonder ophouden kloppen tot je een schuimige sabayon krijgt. Werk tijdens het kloppen vanuit de pols. Hou het vuur onder controle zodat de eigelen niet in een omelet veranderen. Blijf doorgaan tot je een schuimige massa krijgt waarin de garde sporen achterlaat. Proef het resultaat.

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Serveren:

Neem een potje met warm water en zet er de ijsschepper in.

Serveer op elk bord een rechtopstaande gepocheerde peer. Schep er een bolletje romig vanille-ijs naast.

Lepel een portie vers geklopte sabayon over het ijs.