

Birne mit Roquefort

 happy-mahlzeit.com/2022/01/14/birne-mit-roquefort

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große, reife Birnen, Williams Christ
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 100 g Walnusskerne
- 1 EL Williams-Christ-Birnen-Brand, mit einer Birne in der Flasche
- 120 g Roquefort-Käse
- 60 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- Crema di Balsamico
- Pfeffer

Zubereitung:

Zucker mit Williams-Christ-Brand in einer Teflonpfanne karamellisieren. Anschließend die Walnüsse im karamellisierten

Zucker anschwanken und zur Seite stellen.

Die beiden Zitronen halbieren, auspressen und den Zitronensaft in eine Schale geben. Die Birnen schälen, halbieren und großzügig das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Die beiden Birnenhälften in den Zitronensaft legen.

Roquefort und Mascarpone in einer Schüssel zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken.

Die abgekühlten, karamellisierten Nüsse fein hacken und die Birnen darin wälzen. Anschließend mit einem Spritzbeutel die Käsemasse in die Birnenhälften spritzen. Die restlichen Nüsse über die gefüllten Birnen streuen. Mit Crema di Balsamico verzieren und anrichten.

Rezept: Rolf Bürger

Quelle: Die Küchenschlacht vom 17. Januar 2008

Episode: Hauptgang & Dessert