

Weissweinbirne mit Roquefort, Wirz & Speck



**Zubereitungsdauer ca. 45 min. /
Für 4 Personen als Vorspeise**

ZUTATEN:

4 Birnen
1 mittelgrosser Wirz
200 g Roquefort
100 g Bratspeck, gewürfelt
1 EL Butter
1 EL Honig
500 ml Weisswein
1 EL Nussöl (Hasel o. Walnuss)
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Zweig Thymian
2 Pimentkörner
Safran
Rosa Pfeffer
Salz und Pfeffer aus der Mühle

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Für die Birnen einen Sud aus Weisswein, Lorbeer, Nelke, Thymian, Piment, etwas Salz und Safran aufsetzen und diesen 15 Minuten köcheln lassen. Die Birnen waschen und schälen, die Schalen in den Sud geben und mitkochen, da sie viele Aromen enthalten.

Die Birnen halbieren und grosszügig entkernen. Den Sud durch ein Sieb abgiessen. Die Birnenhälften in den Sud legen und den Sud nochmals aufkochen lassen. Die Birnen je nach Sorte und Grösse 3-5 Minuten mitkochen; sie sollten ihren Biss behalten.

Für die Füllung den Roquefort in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Den Honig und den rosa Pfeffer einarbeiten. Die Birnen in eine feuerfeste Form legen und mit der Käsemasse füllen. Den Sud um die Birnen giessen und etwas Nussöl auf die Füllung tropfen. Im Ofen bei 180° C 10-15 Minuten überbacken.

Währenddessen den Wirz waschen und rüsten. Hierzu die Blätter einzeln abzupfen, in der Mitte halbieren und den Strunk wegschneiden. Für 10 Minuten dünsten oder im Steamer bei 100° Grad steamen. Speck in Würfel schneiden und resch anbraten. In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen, Wirz hinzugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Birnen aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Wirz anrichten, mit Speck garnieren und sofort servieren.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !