



Vorspeise

Fenchel mit Birnen gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

900 gr	Fenchel, putzen, längs halbieren, das Fenchelgrün auf die Seite legen (wird für die Dekoration gebraucht). Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
600 gr	Birne(n), feste, waschen, schälen, halbieren, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden.
4 EL	Zitronensaft
4 Stück	Eier, getrennt in Eigelbe und Eiweiss
200 gr	Crème fraîche
150 gr	Gorgonzola Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle Butter für die Gratinform

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Gratinform	Gratinform ausbuttern
Fenchel	Die Fenchelhälften in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Fenchelhälften längs in Scheiben schneiden und in die gebutterte Gratinform schichten. Mit kräftig Aromat und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.
Zitronensaft	Die Birnenschnitze kurz in kochendem Wasser blanchieren. Danach das Wasser abgiessen und mit dem Zitronensaft beträufeln.
Eigelbe, Crème fraîche, Gorgonzola, Salz, Pfeffer	Die Eigelbe zusammen mit der Crème fraîche und dem Gorgonzola zu einer homogenen Crème verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Dem Gorgonzola die Rinde entfernen und in einem Suppenteller im vorgeheizten Backofen 2-3 Minuten schmelzen. Lässt sich danach leicht verrühren.
Eiweisse	Die Eiweisse mit etwas Salz steif (Eischnee) schlagen. Den Eischnee unter die Gorgonzola-Crème fraîche-Masse heben.
Fenchelscheiben	Die Hälfte der vorstehend beschriebenen Gorgonzola-Eiweissmasse über die Fenchelstücken in der Gratinform verteilen. Die Birnenstücke darüber legen und die restliche Gorgonzola-Eiweissmasse darüberstreichen.
Gratinieren	Im Backofen, auf der mittleren Schiene, 30 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren, das feingehackte Fenchelgrün darüberstreuen.