



Dessert

Überbackene Birne mit Roquefortmousse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

80 g	Roquefortkäse (zimmerwarm)
30 g	Butter
1	Ei
2	Birnen (essreif)
	leichtes Zuckerwasser
	wenig roter getrockneter Pfeffer
1	Zitrone
4	Baumnüsse (Walnüsse)
4	frischer Lorbeer oder Efeublätter (Dekoration)
1	Nussbrot

Zubereitung

Käse Butter Eigelb	Durch ein Sieb streichen, die Butter dazugeben und beides gut vermischen. Das Eigelb darunterziehen.
Pfeffer	Mit Pfeffer würzen
Birnen Zitronensaft	Die Birnen halbieren, das Kerngehäuse ausstechen und im Zuckersirup mit Zitronensaft pochieren. Gut abgetropft auf Teller anrichten.
Roquefortmousse	Die Birnen mit Roquefortmousse bestreichen und im Ofen, bei starker Oberhitze leicht überbacken.
Baumnüsse zerhacken	Die zerhackten Baumnüsse nach dem Überbacken auf die Birnen streuen
Roter Pfeffer/Lorbeerblätter	Mit rotem Pfeffer und Lorbeerblatt garnieren
Nussbrot	Mit Nussbrot servieren.

Tip: Sehr weiche Birnen müssen nicht pochiert werden.