



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl
(Rezept nach Maurice Maggi)

Birne mit Wirsing, Speck & Roquefort

Zubereitungszeit 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 (z.B. Hasel- oder
Walnuss)
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Zweig Thymian
2 Pimentkörner
Safran
Rosa Pfeffer
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](https://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium



Zubereitung

Ofen vorheizen
Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Weisswein-Sud aufsetzen

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

Birnen im Sud aufkochen

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

Füllung zubereiten

Für die Füllung den Roquefort in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Den Honig und den rosa Pfeffer untermischen.

Birnenhälften füllen & überbacken

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 während etwa 10 – 15 Min. überbacken.

Wirz dünsten

Währenddessen den Wirz waschen und rüsten. Hierzu die Blätter einzeln abzupfen, in der Mitte halbieren und den Strunk wegschneiden. Für 10 Min. dünsten oder im Steamer bei 100 °C steamen.

Wirz mit Speck anbraten

Speck in Würfel schneiden und resch anbraten. In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen, Wirz hinzugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten & servieren

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