

Gegrillte Birne mit Ziegenkäse

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.
zzgl. Zeit zum Kühlen

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 EL von der Sahne mit 1 EL Ziegenkäse glattrühren und erwärmen. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen. Vom Herd nehmen und den restlichen Ziegenkäse unterrühren. Kaltstellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Sahne schlagen und unter die Creme heben, wenn diese am Rand leicht fest zu werden beginnt. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften mit etwas Öl bestreichen. Auf dem Grill oder in die Grillpfanne bei mittlerer Temperatur von jeder Seite 3-4 Minuten rösten. Honig erwärmen, ein paar Zweige Thymian dazu geben. Thymianzweige entfernen und den warmen Honig mit einer Prise Salz und etwas Piment D'Espelette würzen. Nüsse hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Zum Servieren die Birnenhälften mit Honig beträufeln, Nocken von der Ziegenkäse-Mousse draufsetzen und mit gerösteten Nüssen und etwas frischem Thymian bestreuen.

Einkaufsliste

2 reife, aromatische Birnen
(am besten Williams Christ oder Abate)
150 g Ziegenfrischkäse
50 ml Schlagsahne
1 Blatt Gelatine
1 Handvoll Nusskerne 2 EL
Honig
Frischer Thymian
Pfeffer, Salz
Piment D'Espelette