

Pochierte Birnen mit Gorgonzola und Nüssen

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 feste Birnen
- 200 g Gorgonzola dolce
- 2,5 EL Sahne
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Scheiben Ingwer
- 100 g Mandeln
- 50 g ungesalzene Pistazien
- 4 EL Honig
- Butterschmalz

Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen. Ingwer, die halbierte Zitrone, Lorbeerblätter und die Hälfte des Honigs hinzufügen. Das Wasser aufkochen. Die Hitze reduzieren, bis der Sud nur noch simmert.

Birnen aushöhlen. Die Schale zur Hälfte längs abziehen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Die Birnen in den Sud legen und 25-30 Minuten garziehen lassen. Sie sollten aber nicht zerfallen, sondern noch eine feste Konsistenz haben, damit man sie füllen und braten kann. Birnen aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen.

Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und mit etwas Milch oder Sahne vermengen, damit die Masse geschmeidiger wird. In einen Spritzbeutel füllen und die Birnen damit füllen.

Mandeln und Pistazien hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pistazien und Mandeln leicht darin anrösten. Die Hitze reduzieren und den restlichen Honig dazugeben. Die Birnen in die Pfanne legen oder stellen und ständig mit der Nussmasse beträufeln. Sobald sie mit der Masse gut bedeckt sind und etwas Farbe bekommen haben, aus der Pfanne nehmen.

Die Gorgonzola-Birnen schmecken zu Wildgerichten oder solo als pikantes Dessert.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 02.06.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen