



Gewürzbirnen mit Ziegenkäse

Zutatenliste

2 große Birnen
500 ml Rote-Beete-Saft
150 ml Weißwein
40 g Zucker
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Sternanis

Taler

2 Ziegenfrischkäsetaler
30 g Pistazien, gehackt
3 EL Semmelbrösel
25 g Butter
1 EL Honig
Salz / Pfeffer
Salat und Paranüsse zum Anrichten

Zubereitung

Birnen schälen.

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren und anschließend mit Rote-Beete-Saft und Wein ablöschen. Gewürze hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Geschälte Birnen in den Sud geben und 40 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen lassen. Danach mindestens sechs Stunden im Sud ziehen lassen.

Danach Birnen entnehmen und den Gewürzsud im Topf auf ca. 100 ml sirupartig einkochen lassen. Für den Belag der Taler die Butter schmelzen. Mit den Semmelbröseln, den gehackten Pistazien und dem Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse fingerdick auf die Ziegenkäsetaler streichen und unter dem Backofengrill 3-5 Minuten goldbraun gratinieren.

Zusammen mit den Gewürzbirnen, dem Sirup und nach Wunsch Salat und Paranusskernen anrichten.

Guten Appetit!