

Birne im Roquefort Brand

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

2 Birnen
7 TL Honig
6 EL Zucker
4 TL Roquefort Käse
500 ml Wasser
50 ml Birnenbrand Williams Christ

Zubereitung

Backofen Oberhitze (Grill) voll aufheizen.

Die noch festen Birnen (möglichst längliche) schälen, halbieren und das Kerngehäuse zu einer runden Mulde ausstechen.

Das Wasser mit 3 EL Zucker aufkochen und die Birnenhälften vorsichtig darin ca. 5 Minuten bissfest kochen.

Die Birnen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine feuerfesten Form setzen. Auf jede noch heiße Birne (Mulde) einen TL Honig geben. Den zerlaufenden Honig etwas auf der Birne verteilen.

Einen gut gehäuften TL Roquefort Käse auf jede Birne (Mulde) geben. Die Birnen dann sofort ca. 5 Minuten im Backofen grillen bzw. nur mit Oberhitze überbacken.

Dem Birnen – Kochwasser 3 weitere EL Zucker und 3 TL Honig zugeben und stark kochend (ca. 10 Minuten) auf ca. 200 ml reduzieren. Erst unmittelbar vor dem Servieren den Birnenbrand in den kochenden Sud geben und sofort anrichten.

Die Birnen mit etwas heißer Zucker – Honig – Birnenbrand – Sauce anrichten.

Ein überraschend süß pikanter Genuss.

