

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 07.12.2021

Marinierte Birnen mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Birnen

2 EL Zucker
100 ml Weißwein oder Traubensaft, hell
1 Bioorange, der Saft davon
500 ml Rote-Bete-Saft
3 Kardamomsamen
5 Pimentkörner
1 Sternanis
8 Pfefferkörner, schwarz
1 Lorbeerblatt
4 EL Weißweinessig
0,5 TL Meersalz
4 Birnen, fest und klein (ca. 120 g)

Für den Ziegenkäse

20 g Walnusskerne
4 Stiele Thymian
2 TL Bioorangenschale, abgerieben (vom Rote-Bete-Sud)
10 g Sonnenblumenkerne
400 g Ziegenkäse, z. B. Camembert oder Ziegenfrischkäse
2 EL Zucker
1 EL Butter
200 g Feldsalat



Zubereitung:

1. **Am Vortag** Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Wein ablöschen. Orangensaft und -schale (etwas Schale für den Ziegenkäse verwenden), sowie Rote-Bete-Saft zugeben.
2. Kardamomsamen aus der Hülle lösen. Piment, Sternanis, Pfeffer, Lorbeer, Essig und Salz zugeben. Alles etwa um ein Drittel einköcheln lassen.
3. Birnen schälen, dabei den Stiel dran lassen. Birnen in den Sud legen. Bei mittlerer Hitze, ca. 30 Minuten garen.
4. Anschließend den Topf vom Herd ziehen. Birnen darin abkühlen lassen und über Nacht marinieren.
5. Birnen aus dem Sud heben, abtropfen lassen und beiseitestellen.
6. Sud sirupartig einkochen und ebenfalls abkühlen lassen und beiseitestellen.
7. **Für den Käse** Walnüsse und Sonnenblumenkerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.
8. Nüsse noch warm mit Thymianblättchen und Orangenschale mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Käse in Dreiecke schneiden. In einer Pfanne leicht erwärmen. Herausnehmen und im Nuss-Thymian-Mix wenden.
10. Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit etwas Pfeffer würzen.
11. Feldsalat putzen, abbrausen und trockenschütteln.
12. Feldsalat, Birnen und Käse anrichten. Käse mit Karamell beträufeln. Rote-Bete-Sud über Birnen und Feldsalat träufeln und servieren. Dazu passt Baguette.