


 Vorspeise

 Roquefort Käse mit karamellisierten Birnenspalten und
BrombeerBalsamicoChutney

250g	Roquefort
1-2	feste, süsse Birnen
2 EL	Olivenöl
1 EL	Farinzucker
1 Glas	BrombeerBalsamicoChutney
1 Paket	runde Pumpernickel
80g	Süssrahmbutter

Gewaschene Birnen sparsam entkernen, mit dem Sparschäler schälen und in je 8 gleichgrosse Spalten teilen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Birnen kurz darin schwenken, nun den Zucker einstreuen und braun werden lassen. Das geschieht sehr schnell, deshalb lassen Sie Ihre Pfanne nicht aus den Augen. Es kommt vor allem darauf an, dass der Zucker schmilzt und den Birnenspalten eine leichte Bräune verleiht!

Diese Vorspeise für 4 Personen lässt sich gut vorbereiten, da alle Zutaten schon vor dem Eintreffen der Gäste auf den Tellern arrangiert werden können. Das BrombeerBalsamico-Chutney passt zimmerwarm zum Käse und sieht in kleinen Schälchen auf grossen Anrichteplatten am schönsten aus. Butter, Roquefort und Pumpernickel dekorativ auf Tellern anrichten und die heissen Birnenspalten gefächert dazu drappieren.

Ich würde Ihren Gästen einen rosa Champagner dazu reichen, da er die Herbe des Käses, die Süsse der Birnen und die leichte Säure unseres BrombeerBalsamicoChutneys aufgreift!

