



Pere ripiene a Barolo Gorgonzola-Birne in Barolo

Das etwas andere Dessert für Liebhaber einer typisch italienischen Käsespezialität statt Süßem.
- Ein würzig-herzhafter Nachtisch zum Finale eines feinen Menüs.

2 Personen

ZUTATEN:

BAROLO-BIRNE:

- 1 feste, nicht zu große Birne (z.B. Williams Christ)
- 200 ml Barolo oder Barbera

GORGONZOLA-CRÈME:

- 80 g Gorgonzola piccante
- 25 g Butter
- 5 EL Sahne
- 1 TL Crème double
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Rotweinsud von den Birnen
- 1 EL Sud von den Pfefferkirschen (siehe Rezept)
- Pfefferkirschen)
- 1 TL Zucker

DES WEITEREN:

- 6 Pfefferkirschen (siehe Rezept)
- 1 EL Pistazien
- 2 halbe Walnuskerne

1 BAROLO-BIRNE: Die Birne halbieren, dünn schälen und in dem Wein 10 Minuten bei milder Hitze pochieren. Im Sud 2 Stunden abkühlen lassen. (Ideal über Nacht im Sud marinieren. Birnen mehrmals behutsam wenden.) – Es wurde ganz bewusst auf Gewürze im Sud (analog wie bei einer klassischen Rotweibirne) verzichtet, um den Geschmack des Weines nicht zu verfälschen.

2 GORGONZOLA-CRÈME: Gorgonzola gut zerdrücken. Dem Käse die zimmerwarme Butter unterrühren. Nach und nach die Sahne zufügen, bis eine dicke, formbare Masse entsteht. Evt. noch einen Teelöffel Crème double zufügen. Mit frisch gemahlene schwarzen Pfeffer abschmecken. Je nach dem Salzgehalt des Käses evtl. etwas Meersalz zugeben. (Die Salzzugabe ist produktabhängig). – Die Crème zum Schluss durch ein feines Sieb streichen und kühl stellen.

3 SAUCE: Eingelegte Birnen aus dem Sud heben und auf Küchentuch abtropfen lassen. In einer kleinen Kasserolle einen Teelöffel Zucker goldgelb karamellisieren lassen. Mit dem Wein-Birnen-Sud ablöschen, einen Esslöffel Sud von Pfefferkirschen zugeben und unter Rühren das Karamell lösen. Den Sauce bei mittlerer Hitze bis auf etwa 4 – 5 Esslöffel sirupartig einkochen. – Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

4 ANRICHTEN UND SERVIEREN: In einer beschichteten, trockenen Pfanne die Pinienkerne golden anrösten. – Auf Dessert-Teller einen Saucenspiegel aufbringen und die Birne darauf legen. Mit zwei in heißes Wasser getauchten Esslöffeln aus der Gorgonzola-Crème zwei Nocken formen und auf den Birnenhälften platzieren. Crème mit einer halben Walnuss garnieren. Um die Birne die abgetropften Pfefferkirschen legen und das Dessert mit gerösteten Pistazien bestreuen.

5 WEINEMPFEHLUNG: Hier wurde ein Barbera d'Alba Sarotto Elena la Luna 2012 dazu gereicht. Ein wuchtiger weicher Barbera mit samtigen Tannin und angenehmer Säure. - Ein mehr als exzellenter Barbera, der sich hinter einen guten Barolo wahrlich nicht zu verstecken braucht.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com