



# Roquefort-Mousse mit Pistazien Portwein-Cassis-Gelée Karamell-Birne

2 Personen

## ZUTATEN :

### ROQUEFORT-MOUSSE :

100 g Roquefort  
50 ml Chardonnay  
1 EL Zitronensaft  
1 Eigelb  
1 Prise Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
3 Blatt weiße Gelatine  
125 ml Sahne  
20 g Pistazien (gehackt)

### PORTWEIN-CASSIS-GELÉE :

3 Blatt Gelatine  
1 EL Zucker  
1 EL Wasser  
125 ml Portwein, rot  
125 ml Rotwein (z.B. Merlot)  
25 ml Crème de Cassis

### KARAMELL-BIRNE

1 Birne mittelgroß  
1 TL Zitrone, Abrieb  
100 ml Chardonnay  
1 EL Birnenbrand  
(z.B. Premium Moorbirne  
von Scheibel)  
50 g Zucker  
15 g Butter

### DES WEITEREN :

1 Scheibe Toastbrot

**1** Für die Roquefort-Mousse: Gelatine einweichen. Roquefort zerdrücken und mit Wein, Zitronensaft und Eigelb cremig rühren. 2 Stunden kalt stellen. – Gelatine über einem warmen Wasserbad auflösen und unter die Käsemasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine mit Haushaltfolie ausgelegte Form etwa 3 – 3,5 cm hoch füllen. Im Kühlschrank 12 Stunden kalt stellen.

**2** Für das Portwein-Cassis-Gelée: Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Zucker und Wasser zu Läuterzucker auf der erwärmten Herdplatte schmelzen. Die Gelatine im leicht erwärmten Läuterzucker auflösen. Etwas abkühlen lassen und die übrigen Zutaten einrühren. – In eine mit Haushaltfolie ausgelegte Form etwa 1 cm hoch füllen. Mit gehackten Pistazien bestreuen. Im Kühlschrank 12 Stunden kalt stellen.

**3** Für die Karamell-Birne: Birne schälen, in 8 Spalten schneiden und Kerngehäuse ausschneiden. Unbehandelte Zitrone waschen und die Schale abreiben. Weißwein mit 25 g Zucker und Zitronenschale aufkochen lassen. Die Birnenspalten im noch heißen Sud 10 – 20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sud aufheben. Den übrigen Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Moorbirnenbrand und 25 ml Sud ablöschen. Butter dazu geben und die Birnen darin glasieren.

**ANRICHTEN:** Aus dem Toastbrot 2 Quadrate mit 5 cm Kantenlänge schneiden. Gelée und Mousse vorsichtig herausheben. Wie mit dem Toastbrot ebenso mit dem Gelée und der Mousse verfahren (Quader mit 5 cm Kantenlänge in Breite und Länge). Auf einem Dessert-Teller Toastbrot legen, darauf das Gelée und mit der Mousse abschließen. Dies erfordert etwas Fingerspitzengefühl. Schließlich die karamellisierten Birnenspalten anlegen und servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)