

Käse-Creme mit Birnen

Für 2 Personen

90 g Quark	200 g Mascarpone	30 g Ziegenfrischkäse
3 Birnen	70 g Walnusskerne	70 g unges. Pistazienkerne
1 EL Zucker	20 g Schlagsahne	1 unbehandelte Zitrone
2 EL flüssiger Honig	20 ml heller Rum	20 g Mohn
Salz	weißer Pfeffer	

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Ränder der Dessertgläser mit dem Saft der Zitrone befeuchten und mit etwas Mohn garnieren. Alle Käsesorten und Quark mit der Sahne zu einer glatten Crème verarbeiten und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei der drei Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und in Dessertgläser geben und mit dem Rum, dem übrigen Mohn und dem Zucker marinieren. Die übrige Birne halbieren, entstrunken und dekorativ in Scheiben schneiden. Die Walnuss- und Pistazienkerne in einen Gefrierbeutel geben und zu Bröseln verarbeiten. Die Brösel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel füllen und über die Birnen geben. Die zerstückelten Nusskerne darüber geben, mit einigen Tropfen Honig versüßen und der übriggebliebenen Birne und dem Mohn garnieren.

Alexandra Alemanno am 13. Dezember 2011