

# Kaltes Roséwein-Süppchen mit Birne auf Roquefort-Brot

**Für zwei Personen**

**Für das Süppchen:**

2 Birnen	125 ml Roséwein	10 ml Crème-de-Cassis
1 Vanilleschote	3 cm Ingwer	1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone	20 g Rohrzucker	4 schwarze Pfefferkörner

**Für die Walnüsse:**

10 Walnüsse	3 EL Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ EL Butter
1 Prise Meersalz		

**Für das Brot:**

1 Scheibe Holzofenbrot	2 EL Lavendelhonig	2 EL Puderzucker
------------------------	--------------------	------------------

**Für den Käse:**

80 g Roquefort

**Für die Garnitur:**

2 Lavendelblüten

## **Für das Süppchen mit pochierter Birne:**

Die Vanilleschote halbieren, aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Ingwer schälen und eine Scheibe schneiden. Roséwein, 75 ml Wasser, Crème de Cassis, Rohrzucker, Vanilleschote und ihr ausgekratztes Mark, Pfefferkörner, Ingwerscheibe, Rosmarinzweig und Zitronenzesten in einem Topf zusammen zum Sieden bringen.

In der Zeit Birne schälen, vierteln und entkernen und für ca. 10 min pochieren bis sie weich geworden ist. Anschließend vom Herd ziehen und durch ein Sieb passieren. Den Rosé-Sud bis zum Servieren kühl stellen.

## **Für die Walnüsse:**

Für das Karamell Butter, Rohrzucker und eine gute Prise Meersalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und vom Herd ziehen. Walnüsse hacken. In den noch heißen Karamell dann die Walnüsse hinzufügen, vorsichtig umrühren und auf einem Blech mit Backpapier abkühlen lassen.

## **Für das Brot:**

Den Ofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Brotscheibe mit Lavendelhonig dünn bestreichen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Anschließend im Ofen goldbraun grillen. Brot anschließend zu einem Brotchip rechteckig zuschneiden und bis zum Servieren zur Seite stellen.

## **Für den Käse:**

Roquefort rechteckig schneiden.

## **Für die Garnitur:**

Brotchip in die Mitte eines tiefen Tellers platzieren. Karamellisierte Walnüsse auf den Brotchip geben, darauf den Käse legen. Kurz vor dem Servieren den Käse mit der pochierter Birne belegen. Rosé-Süppchen in eine kleine Schüssel füllen und zum Übergießen der Birne auf dem Roquefort Brot bereitstellen. Zum Schluss mit Lavendelblüten garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Monchaux am 13. September 2018