

# Birne im Parmesan-Mantel, Winter-Salat, Sellerie-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Birne:

1 reife Birne	80 g Butterschmalz	2 Eier
80 g Grana Padano	150 ml weißer Portwein	100 ml Wermut
50 ml Gemüsefond	50 g Pankobrösel	50 g Mehl
1 Sternanis	Salz	

### Für den Salat:

1 gr. Kopf Radicchio-Salat	100 g Feldsalat	1 rote Zwiebel
30 g Walnusskerne	50 g Naturjoghurt, 3,5%	2 EL weißer Balsamico
5 EL Olivenöl	1 EL flüssiger Honig	3 EL Senf
Salz	Pfeffer	

### Für das Püree:

250 g Knollensellerie	50 g Kartoffel	200 g Crème-fraîche
80 g Butter	1 Muskatnuss	

### Für die Birne:

Für die Birne den Portwein, Wermut, 150 ml Wasser, Fond, Sternanis und  $\frac{1}{2}$  TL Salz in einem Topf aufkochen. Birne schälen, längs halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in der kochenden Flüssigkeit mit einem kleinen Teller beschweren und zugedeckt bei milder Hitze 5 Minuten garen. Birne anschließend abkühlen lassen. Käse fein reiben und mit den Pankobröseln mischen. Aus der Käse-Paniermehl-Mischung, Mehl und den verquirlten Eiern eine Panierstraße aufbauen. Birnenhälften mit der Schnittseite nach unten erst in Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen und in der Käse-Mischung panieren. Birnen in heißem Schmalz auf der panierten Seite braten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen

### Für den Salat:

Feldsalat und Radicchio-Salat waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kerne grob hacken. Zwiebel- Streifen und Kerne in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl 1-2 Minuten anbraten. Honig hinzufügen und mit dem Schneebesen verquirlen. Pfanne vom Herd nehmen und restliches Öl unterrühren. Joghurt, Balsamico und Senf vermischen. Alles vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen und mit dem Salat vermischen.

### Für das Püree:

Sellerie und Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Gemüsefond kochen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Sellerie mit Crème fraîche pürieren und mit Muskat abschmecken. Aus der Butter braune Butter machen und das Gericht mit dieser beträufeln. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilly Kürten am 25. November 2019