

Überbackene Birne auf Rucola-Salat

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 2 dünne Scheiben Pancetta | 1 Birne | 150 g Rucola |
| 1 Frühlingszwiebeln | 3 essbare Blüten | 30 g Semmelbrösel |
| 50 g Parmesan | 50 g Walnusskerne | 20 g Butter |
| 1 unbehandelte Zitrone | 1 TL Granatapfelsirup | 1TL Akazienhonig |
| 3 EL Olivenöl | Balsamico-Crème | Salz, schwarzer Pfeffer |

Den Backofen auf circa 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Birnen waschen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Birnen mit etwas flüssiger Butter bepinseln und mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen. Im Ofen circa fünf Minuten mit Grillfunktion die Schnittfläche leicht anbräunen lassen. Den Pancetta fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Pancetta und die Frühlingszwiebeln bei mittlerer Hitze in der restlichen Butter weich dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Die Semmelbrösel untermischen und mit Pfeffer abschmecken. Eventuell nachsalzen. Die Birnen mit der Mischung füllen. Den Parmesan reiben und über die Birnen streuen. Das Ganze fünf bis acht Minuten im Ofen garen, bis der Käse goldbraun ist. Die Walnusskerne in einer fettfreien Pfanne rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft, den Granatapfelsirup, den Honig mit Salz und Pfeffer verrühren und das Olivenöl nach und nach unterrühren. Den Rucola waschen und trocken schleudern und mit den Walnüssen und dem Dressing mischen. Den Salat auf einem Teller anrichten, die gratinierte Birne dazugeben und den Teller mit etwas geriebenem Parmesan bestreut servieren. Den Teller mit Balsamico-Crème und den essbaren Blüten ausdekorieren.

Nadiya Orel am 09. November 2012