

Gorgonzola-Birnen mit Pancetta

Für zwei Personen

50 g Pancetta	1 Scheibe Toastbrot	1 roter Chicoréekolben
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1 reife kleine Birne, á 230 g	1 reife große Birne
1 Zitrone	25 g Haselnüsse, grob	50 g Gorgonzola
1 EL Butter	1 TL Honig	4 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Chicorée waschen, putzen, den Strunk herauschneiden und die Blätter einzeln ablösen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Kerbelblättchen waschen und grob hacken. Die kleine Birne waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Die Birnenstücke in einen Rührbecher geben und mit drei Esslöffel Öl, zwei Teelöffel Zitronensaft, Honig und Kerbel pürieren. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die andere Birne waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Die Birne mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln, Gorgonzola in die ausgehöhlten Birnen geben und mit dem Pancetta umwickeln. Eine Auflaufform mit einem Esslöffel Öl ausstreichen, die Birnenhälften hineingeben und im Ofen circa zehn Minuten überbacken. Das Toast klein würfeln, in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Chicoréeblätter mit dem Birnenmus mischen. Die Chicoréeblätter mit den Gorgonzola-Birnen mit dem Pancetta auf Tellern anrichten, mit den Nüssen und den Croutons garnieren und servieren.

Florian Zeigert am 17. Dezember 2013