

Gratinierte Birnen mit Kakao-Nudeln und Gorgonzola-Soße

Für 2 Personen

200 g Mehl	2,5 EL Kakaopulver	1 Ei
1 TL Speiseöl	Salz	50 ml Wasser
50 g Gorgonzola	150 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne
schwarzer Pfeffer	2 Birnen mit Stiel	Zucker
2 EL flüssige Butter	Puderzucker	1 EL Butter

Mehl, 2 EL Kakao, Ei, Öl, eine Prise Salz und ca. 50 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und in 1 cm breite Nudeln schneiden. Diese in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abschütten und abschrecken. Gorgonzola würfeln. Brühe und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Käsewürfel zugeben, schmelzen lassen und die Soße glatt rühren. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Birnen schälen, halbieren (dabei darauf achten, dass der Stiel noch dranbleibt) und entkernen. In einem Topf mit Zuckerwasser die Birnen pochieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Birnenhälften fächerförmig einschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Birnenhälften mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen. Im Backofen unter der Grillschlange oder bei starker Oberhitze den Zucker auf den Birnen goldbraun schmelzen lassen. In einer Pfanne mit Butter die Nudeln warm anschwemmen, auf Tellern anrichten, mit Kakao leicht bestäuben, die Soße halb über die Nudeln gießen und die Birnen dazu geben.

Otto Koch Freitag, 10. Oktober