

Radicchio-Salat, Gorgonzola-Birnen, Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

Für die Birnen:

2 reife Birnen 100 g Gorgonzola 1 Eigelb
20 g Panko Pfeffer

Für das Pesto:

40 g geröstete Cashewkerne 20 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl

Für den Salat:

1 Kopf Radicchio Tardivo 4 dünne Scheiben Pancetta 20 ml weißer Balsamicoessig
Olivenöl

Für die gratinierten Birnen:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. Birnen abrausen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften aushöhlen. Gorgonzola, Eigelb und Panko mit einer Gabel zerquetschen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Masse in die ausgehöhlten Birnen füllen und im vorgeheizten Ofen goldgelb gratinieren.

Für das Pesto:

Den Parmesan reiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nüsse, Parmesan, Olivenöl und Petersilie in einer Moulinette zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Radicchio waschen, halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden. Blätter in Streifen schneiden. Pancetta in einer Pfanne mit Olivenöl kross braten und entfetten. Herausnehmen und beiseite stellen. In derselben Pfanne die Spitzen des Radicchio ansautieren. Anschließend mit dem Pancetta vermengen und mit weißem Balsamico marinieren.

Radicchio-Pancetta-Salat mit gratinierten Gorgonzola-Birnen und Petersilien-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Dezember 2017