

Roquefort-Birnen

Für 4 Portionen:

100 g junger Spinat	2 feste Birnen	150 g Roquefort
30 g Butter	3 EL Weißweinessig	1 TL Honig
30 g Walnusskerne	Salz, Pfeffer	

Spinatblätter verlesen und waschen, trockenschleudern. Auf einer großen Salatplatte oder auf vier einzelnen Tellern verteilen.

Butter, Essig und Honig in einer Pfanne erwärmen. Birnen waschen, schälen, halbieren und längs in Scheiben schneiden. Mit den zerbrochenen Walnusshälften in die Pfanne geben und unter vorsichtigem Wenden etwa zwei Minuten garen, bis die Früchte leicht glänzen.

Die karamellisierten Birnen und Nüsse auf dem Salat verteilen. Mit der Soße aus der Pfanne beträufeln und etwas Salz und frischgemahlene Pfeffer darübergeben.

Zum Schluss den in Scheiben geschnittenen beziehungsweise zerkrümelten Roquefort über die Salatblätter streuen.

Tipps:

Karamellisieren setzt bei allen festeren Obstsorten, aber auch bei Gemüse wie Zwiebeln, Karotten, Maronen, selbst bei Knoblauchzehen, neue geschmackliche und optische Akzente. Eine Karamellglasur besteht aus einer Mischung aus Zucker (Honig) und Fett, eventuell noch mit etwas Balsamico. Die Zutaten verbinden sich mit dem aus Obst oder Gemüse austretenden Saft zu einem Sirup, der dem Karamellgut schönen Glanz verleiht.

Die Kombination von scharfem Roquefort, herben Walnüssen und lieblich-süßer Birne bildet einen geschmacklich sehr reizvollen Kontrast. Aber auch karamellierte Äpfel passen zu diesem Rezept. Ebenso frische, halbierte Feigen.

Spinatblätter, die roh als Salat angerichtet werden sollen, müssen möglichst zart sein. Frühlingspinat ist hierfür oft besser geeignet als der derbere Herbstspinat. Inzwischen gibt es jedoch spezielle Spinatzüchtungen für Blattsalate. Anstelle von Spinat können Sie für das Rezept aber auch Feldsalat oder Rukola nehmen.

test Oktober 2007