

# BIRNEN-CARPACCIO MIT CAMEMBERT UND RUCOLA

## BIRNEN-CARPACCIO MIT CAMEMBERT UND RUCOLA

Dieses Rezept ist an dem leckeren Birnen-Carpaccio mit Gorgonzola orientiert das wir beim Kochkurs mit Chakall gezaubert haben. Und auch wenn dieser Salat beim ersten Mal eigentlich „nur die Beilage“ für ein Cordon-Bleu mit Birne und Camembert war ist er so lecker gewesen, dass er sein eigenes Rezept verdient hat. Seit dem gab es ihn übrigens schon einige Male als Vorspeise oder auch als kleines Abendessen – ich bin sicher ihr werdet euch auch in ihn verlieben!



### ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 2 PERSONEN:

1/2 Birne

1 EL Pinienkerne

30g Camembert

1 Hand voll Rucola

3 EL Zucker

50 ml Whiskey

1/2 Zimtstange oder eine Prise Zimt

1 Vanilleschote

2 TL Balsamico Essig

#### ZUBEREITUNG:

Die Pinienkerne ohne zusätzliches Fett in einer sehr kleinen Pfanne anrösten. Sobald sie etwas Farbe bekommen werden sie auf einem extra Tellerchen beiseite gestellt. Den Camembert in möglichst dünne Scheiben schneiden und ebenfalls beiseite stellen.

Den Zucker, das Mark aus der Vanilleschote, den Whiskey, die halbe Zimtstange und den Balsamico Essig in die kleine Pfanne geben und alles langsam erhitzen bis sich der Zucker gelöst hat. Die Birnen in hauchdünne Scheiben schneiden. Die kommen dann mit in die Pfanne und werden gut 1 Minute leicht köchelnd mariniert.



Da das Birnen-Carpaccio beim Kochevent mit Chakall unter dem vielen Rucola (und ich habe den für das Foto schon extrem ausgedünnt gehabt) leider kaum zur Geltung kam habe ich das Ganze hier andersherum angerichtet - Rucola unten, Carpaccio darauf. Das hat es nur wenig besser gemacht, aber ein bissl netter sieht es schon aus... finde ich zumindest.

Also den Rucola waschen und auf passenden Tellern platzieren. Die Birne und den Camembert darauf anrichten.

Über diesen kleinen Salat werden dann als Dressing noch 3 EL von der Whiskey-Marinade gegeben und ganz am Ende kommen die Pinienkerne darauf.



© katha-kocht!

Probiert es aus!



© katha-kocht!