Slow Food®
Essen

Mit Blauschimmelkäse gratinierte Birne auf Feldsalat

Zutaten für 4 Personen

- 4 reife Birnen
- 200 g Roquefort (oder Gorgonzola)
- 100 g Feldsalat
- 1 Schalotte
- 1 EL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Walnusskerne

Zubereitung

- Die Birnen schälen, längs vierteln und in Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Spalten möglichst akkurat in eine feuerfeste Form (Pieform) legen. Den Käse darüberkrümeln und für ca. 10 Minuten in den auf 200 Grad (Heißluft; 220 Grad Ober- & Unterhitze) vorgeheizten Ofen schieben und kurz gratinieren.
- **Tipp:** Wenn die Birnen wirklich reif und saftig sind, kann man sie auch roh auf dem Salat anrichten und mit Roquefort überkrümeln.
- Den Feldsalat putzen, dabei die Würzelchen abschneiden, die Blättchen auseinandertrennen, mehrmals gründlich waschen und gut abtropfen. Die Zutaten für die Marinade cremig aufschlagen, den Salat erst unmittelbar vor dem Servieren darin umwenden. Er fällt sonst leicht zusammen. Auf Tellern verteilen, die Birnen rundum anrichten, damit ihre Wärme nicht den Salat zusammenfallen lässt. Walnüsse darauf verteilen.

Tipp: Das ist ja eine der schönsten Herbstfreuden, das Glück, ganz frische Walnüsse zu bekommen. Dann lässt sich nämlich noch bei ihnen die jetzt noch dünne, helle Haut abziehen und der weiße Nusskern freilegen. Dafür gibt es sogar spezielle Schälmesserchen, die Spitze eines kleinen Küchenmessers tut es natürlich auch. Man kann diese Nusskerne übrigens auch einfrieren und so diesen Genuss für eine gewisse Zeit bewahren.

Rezept: WDR