



## **Pochierte Birne mit Frischkäse-Nuss-Füllung auf Feldsalat**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

Für die Birne:

- 175 g Ziegenfrischkäse
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 2 Birnen ("Abate" hatte ich ist fest und nicht zu groß)
- 2 EL Walnuss (fein gehackt)
- 1 TL Rosmarin (frisch)
- 1 Prise Zucker
- 1 EL kretischer Honig mit Thymian

Salat:

- 100 g Feldsalat oder Rucola etc.
- 1 EL Walnussöl
- 2 EL Olivenöl
- 5-6 EL Crema Balsamico alla Pera (Williams Christ)
- 1/2 TL Dijon Senf "Moutarde aux Noir" mit Walnüssen
- Pfeffer frisch gemahlen

### **Zubereitung:**

Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse heraus schneiden. In Weißwein mit ein wenig Zucker und einem halben TL Rosmarin pochieren.

Den Käse durch ein Sieb streichen, mit Nüssen, Honig und dem Rosmarin vermischen. Danach die Masse in die trockenen Birnen füllen. (Wer mag kann die gefüllten Birnen noch für ca. 5 Min bei 140°C im Backofen garen).

Aus den Ölen, Essig und Senf eine Vinaigrette mischen, den Salat waschen und trocknen. Dann den Salat auf Tellern trapiieren und mit der Vinaigrette nappieren, ein paar Walnusshälften zum verzieren darüber streuen. Die Birnen darauf plazieren und den Tellerrand mit Crema Balsamica o.ä. verzieren.