



## Gedämpfte Birne mit Jersey Blue und Baumüssen

"Gib mer Bire und Nüss... und chli Tschörsi Blu".

Birnen und Baumüsse sind ein ideales Paar, gesellt sich Jersey Blue, der feine Blauschimmelkäse von Willy Schmid dazu, so steigert sich das zu einem Gaumenschmeichler erster Güte. Der Jersey Blue besitzt einen ausgewogenen, edlen Blauschimmelgeschmack, er ist eher mild und von einer leicht rauchigen Note.

### Zutaten

1/2	Birne festfleischig (z.B. Kaiser Alexander)
3El	Wasser
1/2El	Zitronensaft
70g	Jersey Blue
1El	Vollrahm
3-4	halbe Baumusskerne
5g	Butter

### Zubereitung

Birnenhälfte nochmals halbieren. Das Kerngehäuse und den Stielansatz ausschneiden. Und die Birne zu ca. 5-8mm dicken Spalten schneiden. Wasser und Zitronensaft aufkochen, Birnenspalten hinzugeben und ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen, dabei 3-4 Mal wenden. Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Baumusskerne grob hacken. Butter schmelzen, Baumusskerne zugeben und leicht anrösten. Die Kerne sollten nur leicht braun werden, sobald ein intensiver Nussgeschmack aus der Pfanne steigt, diese von der Herdplatte ziehen.

Vollrahm aufwärmen. Jersey Blue in kleine Würfel schneiden, damit auch die blauen Schimmelschichten zerteilt werden, und zum Rahm geben. Mit einer Gabel leicht

verrühren bis der Käse geschmolzen ist.

Birnenschnitze auf einem warmen Teller anrichten und etwa zur Hälfte mit dem Käse über giessen. Baumnuskerne darüber streuen.



