

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### CAMEMBERT – NÜSSE – KARAMELLISIERTE BIRNEN

#### Zutaten:

1 STK.	Camembert oder Brie (je nach Grösse)
1 Handvoll	Hasel- Mandeln- oder sonstige Nüsse
1 Stk.	Birnen, in Brunoise-Würfel geschnitten
2-4 EL	Zucker
etwas	Wein, Prosecco, Apfelsaft oder Wasser

#### ZUBEREITUNG

**Käse** – den Käse einem langen scharfen Messer aufschneiden (wie ein Bisquit Kuchen). Den Zucker karamellisieren mit den Birnenwürfeli und evtl. etwas Süsswein ablöschen. Etwas abkühlen lassen. Die Birnenwürfel auf die untere Hälfte des Käses schichten. Mit Nüssen und evtl. gehobelten frischen Birnenspalten und nochmals karamellisierten Birnen aufschichten. Den Deckel darauf setzen und Evtl. nochmals mit Karamell und Birnen-Kompott beträufeln.

### PILZ CRUMBLE (IN DER BIRNE)

#### Zutaten für Crumble:

400 g	Steinpilze, frisch (oder Kräuterseitlinge)
1 EL	Oliveneröl
1 DL	Vollrahm
1 Stk.	Knoblauchzehe
80 g	Baumnüsse, gehackt
30-40 g	Roquefort oder Gorgonzola
100 g	Mehl
30 g	Butter weich
½ Stk.	Birne pro Person, weich gekocht in Süsswein, Prosecco oder Apfelwein

#### ZUBEREITUNG:

Die Steinpilze putzen und säubern (mit z.B. einer Zahnbürste). Klein schneiden und in einer Pfanne im Olivenöl anbraten bis Flüssigkeit vollständig aufgesaugt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birnen weichkochen in einer gewünschten Flüssigkeit. Den Vollrahm mit dem Knoblauch, der Hälfte der Baumnüsse und Roquefort zu einer Creme aufmixen. Die Creme mit den Pilzen mischen und verrühren. Den Backofen auf 160° C aufheizen.

In einer Schüssel Mehl mit der Butter, dem restlichen Roquefort (oder Gorgonzola) und den übrigen Baumnüssen zu einem krümeligen Teig verkneten. Ist dieser zu klebrig noch etwas mehr Mehl oder auch Nüsse begeben. Die Steinpilze in die ausgehöhlten Birnenhälften verteilen (oder feuerfeste Förmchen verteilen) mit den Streuseln bestreuen und ca. 15 Minuten backen.

Auf einem Teller mit etwas Laub bzw. schönen Herbstblättern und Baumnüssen garnieren. En guete☺.