

Vorspeisen mit Honig



FREUNDE DES
FACHZENTRUMS BIENEN
VEITSHÖCHHEIM E.V.

Honigbirnen mit Frischkäsecreme

Die Honigbirnen haben eine doppelte Beziehung zum Honig: sie sind in einem Weinsud mit Honig (und Gewürzen) gedünstet, was ihnen ein besonderes Aroma verleiht, außerdem werden sie mit einer Frischkäsecreme gefüllt, die mit etwas Honig geschmacklich abgerundet wird. Die Honigbirnen sind eine feine Vorspeise, die gut aussieht, gut schmeckt und leicht herzustellen ist!

Zutaten für 6 Honigbirnen: 1/8 l Wasser, 1/8 l Weißwein, 1 TL Zitronensaft, ¼ Stange Zimt, 1 kleines Stückchen Ingwer (oder 1 Msp. Ingwerpulver), 3 Nelken, 2 EL Honig, 3 große, noch feste Birnen.

Zutaten für die Frischkäsecreme: 200 g Frischkäse, 1 TL geriebener Meerrettich, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Honig, 1 TL Rum.

Zubereitung: Wasser, Wein, Zitronensaft und die Gewürze aufkochen, den Honig dazugeben. Die Birnen der Länge nach halbieren, das Kernhaus großzügig herausschneiden. Die Birnen (in zwei Portionen nach einander) in der Flüssigkeit halb weich kochen und einige Stunden im Saft ziehen lassen. Den Frischkäse mit den Zutaten gut verrühren und kaltstellen.

Die Birnen einzeln auf flachen Schälchen anrichten, die Flüssigkeit auf die Schälchen verteilen. Die Creme in die Höhlung der Birnen füllen, hübsch sieht es aus, wenn dazu eine Tortenspritze mit Sterntülle verwendet wird.

(Friedgard Schaper)

