

Rezept

Würzbirne mit Mozzarella

Ein Rezept von Würzbirne mit Mozzarella, am 04.10.2023

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|--|
| 1/2 rote Chilischote | 50 g Zucker |
| 400 ml leichte Gemüsebrühe | 4 Pimentkörner |
| 3 Gewürznelken | 5 Fäden Safran |
| Salz | 4 EL frisch gepresster Zitronensaft |
| 2 feste Birnen (à ca. 120 g) | 1 Kopf Radicchio (ca. 300 g) |
| 125 g Mozzarella | 3 EL Weißweinessig |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischote halbieren, die Kerne herauskratzen, dann die Schote quer in feine Streifen schneiden. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellgelb karamellisieren lassen. Gemüsebrühe, Chili, Gewürze, Safran und 1-2 Prisen Salz dazugeben und alles bei starker Hitze 3-5 Min. kochen, bis sich der Zucker vollständig vom Pfannenboden gelöst hat und die Flüssigkeit leicht sirupartig eingekocht ist.
2. Inzwischen die Birnen waschen und vierteln. Die Kerngehäuse herausschneiden, jedes Viertel in 3 dünne Spalten schneiden. Birnen in den Sirup legen. Zitronensaft unterrühren und die Birnen bei schwacher Hitze 4 Min. köcheln lassen, dabei 1- bis 2-mal wenden. Vom Herd nehmen und im Sirup 1 Std. abkühlen lassen.
3. Den Radicchio vierteln, den Strunk herausschneiden. Die Viertel in schmale Streifen schneiden, waschen, trocken schleudern und auf Tellern auslegen. Mozzarella trocken tupfen, vierteln und in Spalten schneiden. Die Birnen in ein Sieb abgießen, den Sirup auffangen und 4 EL mit dem Essig verrühren. Mozzarella und Birnen auf dem Radicchio anrichten und mit der Sirup-Essig-Mischung beträufeln. Grob mit Pfeffer übermahlen, dann servieren.