

Kochshow Genusszeit Karin Peter, «die50plus», 28.-29.2.2020

## «Öpfel, Nuss und Bire»

Baumnusspesto  
Dörrbirnen & Käse  
Pancetta mit Öpfel, Nuss und Bire  
Ofenbirnen

### Rezepte

#### Baumnusspesto

20 gr	Baumnüsse	im Mörser zerreiben	Oder alles in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab pürieren.
10 gr	Peterli, glattblättrig	dazu geben, zerreiben	
40 gr	Hirtenkäse (Schafmilch-Hartkäse), gerieben	dazu geben, zerreiben	
0,5 dl	Rapsöl	dazu geben und alles gut vermischen	
evt.	1 Prise Salz	dazu geben	

#### Pancetta mit Äpfeln und Birnen (würziger Brotsalat)

ca. 100 gr pro Person	Brot, darf alt sein, gewürfelt	in einer Bratpfanne anrösten (trocken oder mit etwas Butter), bis sie rundum schön angebräunt sind. Abkühlen lassen. In eine Schüssel geben.
ca. 1 Apfel pro Person	Äpfel, entkern, mit Schale, gewürfelt	In die Schüssel geben, evt. mit etwas Salzwasser beträufeln, damit sie nicht braun werden.
ca. 1 Birne pro Person	Birnen, entkernt, mit Schale, gewürfelt	Ebenfalls in die Schüssel geben und evt. mit Salzwasser beträufeln.
ca. 5 Kerne pro Person	Baumnüsse, grob gehackt	dazu geben
½ kleine pro Person	Schalotte, fein gehackt	
1 EL pro Person	Apfelbalsamico	
1 TL pro Person	Rapsöl oder Baumnussöl	
	Salz	
evt.	Birnel zum Süssen, falls nötig	dazu geben und alles gut durchmischen.
	Minze, frisch, fein geschnitten	vor dem Servieren darüber streuen. Man kann auch getrocknete Minze, z.B. Pfefferminztee verwenden. Diesen zwischen den Fingern ganz fein reiben und bereits beim Durchmischen des Salats dazu geben, damit sich die getrocknete Minze mit Saft vollsaugen kann.

## Ofenbirnen

Birnen, gewaschen, ganz, mit Schale, Fliege und Stiel entfernt

in Längsscheiben schneiden, ca. 2 mm dick. Die Scheiben in folgenden erkalteten Zuckersirup tauchen. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im Backofen (Mitte) bei 210°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten rösten. Sie sollen nur braun, nicht schwarz werden! Warm servieren oder auf dem Blech abkühlen lassen. Sie bleiben leicht weich.

3 dl	Wasser	in einem Pfännchen unter Rühren aufkoche, bis sich der Zucker aufgelöst hat, abkühlen lassen.
30 gr	Zucker	
Prise	Salz	ins Zuckerwasser geben
	Fleur de sel	Birnenscheiben nach dem Backen leicht mit Fleur de sel bestreuen



### Lieferanten/Produzenten

Dörrbirnen:	Obstdörrerei Familie Oeler, Hinterberg 637, Lömmenschwil (Online-Bestellung möglich)
Frisches Obst:	Hofläden
Baumnüsse:	Gubler Baumschule, Hörhausen, Hofläden
Apfelbalsamico:	St. Galler Öl (gibt's auch im Coop)
Rapsöl:	Schweizer oder Thurgauer Rapsöl in den Grossverteilern oder Hofläden
Hirtenkäse (Schafmilch):	Käserei Pfyn
Tilsiter:	Käserei Koch, Dozwil
Birnel:	Grossverteiler