

## Gefüllte Birne mit Walnuss- und Gorgonzolakrem

### Materialanforderung für 6 Portionen

Walnusskrem		Gorgonzolakrem	
½ Stck.	Kompottbirnen	200 g	Gorgonzola oder andere
120 g	Doppelrahmfrischkäse		Edelpilzkäse
30 g	fein gehackte Walnusskerne	75 g	Butter
0,1 l	Sahne	1 EL	Sherry
1 EL	Sherry		
<i>Gewürze:</i> Salz, Pfeffer, Ingwerpulver oder frischen Ingwer, fein gehackt		<i>Gewürze:</i> Salz, Pfeffer, Zitronensaft	
<i>Garnitur:</i> Früchte, Walnusskerne		<i>Garnitur:</i> Früchte oder Radieschen, Petersilie, Paprikastreifen	

### Arbeitsweise (Walnusskrem)

- ① Frischkäse mit der Sahne und den Gewürzen verrühren.
- ② Walnusskerne fein hacken und unter die Kream heben.
- ③ Die Kream in die Birnenhälften spritzen und entsprechend garnieren.

### Arbeitsweise (Gorgonzolakrem)

- ① Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und durch ein Sieb streichen.
- ② Butter schaumig rühren und mit dem passierten Edelpilzkäse vermischen.
- ③ Mit Salz, geschrotetem Pfeffer und dem Sherry abschmecken.
- ④ Die Kream in die Birnenhälften spritzen und entsprechend garnieren.

## Gefüllte Eier

### Materialanforderung für 8 Eihälften

4 Stck.	Eier, gekocht
75 g	Frischkäse oder
50 g	Butter

*Gewürze:* Salz, weißer Pfeffer, Cognac, evtl. scharfer Senf

*Garnitur:* Oliven, Maiskölbchen, Petersilie, farbige, dünne Paprikastreifen

### Arbeitsweise (für Grundmasse)

- ① Hart gekochte Eier (10 Minuten) werden geschält, der Länge nach halbiert.
- ② Das Eigelb wird herausgenommen und durch ein Sieb gestrichen.
- ③ Die Masse wird mit Frischkäse oder schaumig geschlagener Butter zu einer geschmeidigen Kream verrührt.
- ④ Mit Salz, Pfeffer und etwas Cognac abschmecken, Masse mit dem Spritzbeutel (Stern-tülle) in die ausgewaschenen Eiweißhälften gleichmäßig einspritzen.
- ⑤ Mit den Garniturbestandteilen entsprechend garnieren.

### Ableitungen

- **Kaviarfüllung:** Grundmasse mit etwas Crème fraîche verrühren, mit Zitronensaft würzen, Lachskaviar untermischen, Füllung in die Eiweißhälften spritzen, mit Lachskaviar garnieren.
- **Pastetenfüllung:** Grundmasse mit Leberpastete (Kalbsleberwurst) und Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Füllung in die Eiweißhälften spritzen, mit grobem Pfeffer bestreuen.