

## Profiteroles mit Gorgonzola-Creme und Birne

### Für 2 Personen

1 Birne-Abate	250 ml Wasser	100 g Mehl
100 g Gorgonzola	100 g Frischkäse	2 Eier
75 g Butter	20 g Walnusskerne	1 Zitrone
1 TL Honig	1 Zimtstange	1 Bund Basilikum
Öl	Salz	Pfeffer
Cranberries, getrocknet		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Wasser mit der Butter und etwas Salz in einem Topf erhitzen. Das Mehl in einem Schwung dazugeben und verrühren. Der so entstandene Kloß muss abgebrannt werden, bis auf dem Topfboden eine weiße Färbung entsteht. Den Mehlkloß in eine Schüssel geben und nacheinander die Eier unterrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Das Blech für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Walnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Einige Basilikumblätter hacken. Den Gorgonzola und den Frischkäse mit einem Handrührgerät vermengen. Die gerösteten Walnüsse und das gehackte Basilikum hinzufügen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf 2 cl Wasser, den Zitronensaft, den Honig und eine Zimtstange erwärmen und reduzieren. Die Birne waschen, rundherum schälen und die Schale aufbewahren. Die Birne halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben in den Sud geben. Die Windbeutel aus dem Ofen holen und mit einem Zahnstocher anstecken, damit die Luft entweichen kann. Dann jeweils einen Deckel abschneiden. Mit der Gorgonzola-Crème füllen und den Deckel aufsetzen. Auf einem Teller anrichten und mit Basilikum garnieren. Die Birnensoße hinzufügen und weiter mit Cranberries garnieren.

Eva-Maria Lange am 02. November 2010