

Birne im Baconmantel mit Brie und Honig-Balsamico-Sauce

Hallo,

heute geht es um eine kleine, einfache, aber dennoch sehr leckere Vorspeise: Birne im Bacon-Mantel (man kann auch einen rohen Schwarzwälder Schinken nehmen), mit Brie und einer Sauce aus Honig und Balsamico. Bei dieser Vorspeise werden durch die Kombination aus der süßen Birne und dem Honig, dem salzigen Bacon, dem sauren Balsamico und dem herben Brie viele Geschmacksnerven angesprochen. Das Tolle, es ist extrem einfach in der Vorbereitung, probiert es einfach aus.

Für 4 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 2 Birnen
- 16 Scheiben Bacon oder Schinken
- 1 Brie
- 2 EL Honig
- 6 EL Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zu Beginn viertelt ihr die Birne, entfernt das Kerngehäuse und umwickelt einfach ein Stück Birne mit zwei Scheiben Bacon.



Danach schneidet ihr den Brie in flache Scheiben und legt diese auf die mit Bacon ummantelte Birne. Jetzt könnt ihr schon den Grill vorbereiten. Dafür stellt ihr die Temperatur auf 200 Grad ein. Der Clou bei dieser Vorspeise, ihr grillt die Birnen auf einer Griddle Plate. Das ist eine Gusseiserne Platte, die meistens eine glatte und eine geriffelte Seite hat. Auf der geriffelten Platte kann man wunderbar Steaks grillen, die durch die Rillen ein tolles Grillmuster erhalten. „Ein Grillmuster“ fragt ihr euch jetzt?! „Das bekommt man doch auch auf einem Edelstahlrost hin?!“ Na klar, das geht auf einem Edelstahlrost natürlich auch, aber die Griddle Platte heizt sich extrem auf und gibt diese Hitze noch gezielter an das Grillgut ab. Dadurch gibt es intensivere Grillmuster und erzielt somit auch noch stärkere Röstaromen.

Für unsere Birnen im Baconmantel wählen wir allerdings die flache Seite. Hier geht es uns auch nicht um Röstaromen, sondern wir wollen später die Sauce über die heißen Birnen geben. Die dabei runtertropfende Sauce aus Honig und Balsamico karamellisiert dabei auf der heißen Platte und intensiviert den Geschmack. Würden wir das auf einem normalen Rost machen, würde die Sauce in die Glut tropfen und dabei würden Flamen aufsteigen und unsere Birnen verkohlen.



Nach ca. 10-12 Minuten wird der Bacon schön kross und der Brie zerläuft langsam. Das ist dann auch der Zeitpunkt, an dem man die Sauce über den Brie gibt.



Nun schließt man den Deckel noch einmal für zwei Minuten und lässt den Honig karamellisieren und den Balsamico einziehen.

Diese einfache, aber leckere Vorspeise genießt man am besten mit einem Glas Weißwein und reicht dazu Brot und einen Knoblauch Dipp. An einem warmen Sommerabend werden eure Gäste begeistert sein. Probiert es einfach mal aus.



Es würde uns freuen, wenn Ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt.

Wenn Ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de



www.bergische-grillakademie.de