



## Ziegenkäse in Bacon mit karamellisierter Birne

2 Portionen

1 Scheibe Ziegenrolle (100g)  
100 g Bacon (8 Scheiben)  
1 Birne (Abate oder Williams)  
50 g Rucola  
2 Cherry- oder 4 Kirschtomaten  
20 g Pinienkerne  
25 g Butter  
1 EL Puderzucker  
etwas alter Balsamico  
bestes Olivenöl  
Fleur de Sel  
Pfeffer

Ziegenkäse vierteln und die Stücke über Kreuz in je 2 Scheiben Bacon wickeln  
Stiele vom Rucola abschneiden, nach Bedarf waschen, schleudern, mit Küchentuch trocknen  
Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten  
Tomaten vierteln  
Rucola und Tomaten auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen  
Salat mit wenig Balsamico und Olivenöl beträufeln und mit wenig Fleur de Sel bestreuen  
Birnen schälen, längs vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Viertel nochmals halbieren

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schäumt. Birnenspalten zugeben, kurz schwenken, bis sie gleichmäßig mit der Butter überzogen sind. Puderzucker darüber streuen und wieder schwenken oder vorsichtig rühren, bis der Puderzucker vollständig aufgelöst und der Karamell klar und frei von Klumpen ist. Pfanne vom Herd nehmen und die Birnen im heißen Karamell ziehen lassen. Inzwischen in einer weiteren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Käsepäckchen von jeder Seite darin ½ bis 1 Min. braten; der Bacon sollte leicht gebräunt sein. Die Birnen mit dem Karamell auf die Teller verteilen, das Ganze nicht zu zaghaft pfeffern und zum Schluss die Käsepäckchen auf die Teller geben. Sofort servieren.

Dazu passt ein nicht zu trockener Weißwein, evtl. etwas Baguette.

Rucola lässt sich je nach Verfügbarkeit auch durch Feldsalat, Romana-Salat oder anderen Blattsalat ersetzen.

Ziegenrolle gibt es mit und ohne Rinde. Die ohne Rinde ist vorzuziehen, aber nicht so leicht erhältlich.