

Bresaola Birne – Walnusspesto

für 4 Portionen



SIE BRAUCHEN:

- 150 g Beef Ham
- 2 St. Birnen Abate
- Walnussöl zum anbraten
- 20 g Walnüsse ohne Schale
- 4 g Knoblauch geschält
- 8g Blattpetersilie
- 15 g Balsamico Bianco oder Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 80 ml Walnussöl
- 4 Petersilienzweige
- 60 g Parmesan gerieben

Beef Ham auf einer Platte oder Tellern locker anrichten. Die Walnüsse grob zerkleinern und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne rösten. Zusammen mit dem Knoblauch, Petersilie und Balsamico im Blitzhacker/Mörser zu einer groben Paste verarbeiten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und das Walnussöl einarbeiten.

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Die Birnenhälften auf der Schnittfläche in etwas Walnussöl bei mittlerer Hitze anbraten bis Röstaromen entstehen und die Birne gegart, aber noch bissfest ist (sollte die Birne etwas zu fest sein am Ende des Bratens, einfach einige Tropfen Wasser beifügen und mit Deckel fertig garen).

Die gebratenen Birnenhälften fächerartig einschneiden und zum Beef Ham anrichten. Das Pesto darüber geben und zum Schluss mit Parmesan und Petersilie garnieren.



In Zusammenarbeit mit

FORUM-C  **LINAIRE**
Gerhard Volk **KOCHSCHULE
GRILLSCHULE**

Schwarzwaldhof
Fleisch und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Straße 37 | 78176 Blumberg
Telefon: +49 7702 - 531-0
Mail: info@schwarzwaldhof.de

