

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 10. August 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

**Ofenzwiebel, Williamsbirne und  
Blauschimmelkäse**

**3 Stunden/aufwendig**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

120 g Blauschimmelkäse (in Ecken geschnitten).

Für die Ofenzwiebeln:  
200 g grobes Meersalz, 4 Zwiebeln.

Für die Gorgonzolachips:  
40 g Gorgonzola Dolce, 20 g Milch, 60 g glattes Mehl, 1 Eiweiß, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Für die Birnen:  
8 Williamsbirnenspalten, 100 ml Birnensaft, 1 EL Zucker, 1 TL Butter.

Für das Sherryessig-Gelee:  
100 g Sherryessig (z.B. Edelsauer P.X. Gegenbauer), 100 g Birnensaft, 2 Blätter Gelatine.

Außerdem: gehackte Röstzwiebeln, Senfkresse.

### **Zubereitung**

Für die Ofenzwiebeln das grobe Meersalz auf einem Backblech verteilen und die Zwiebeln darauf platzieren. Den Ofen auf 180 °C aufheizen und die Zwiebeln darin 2 ½ bis 3 Stunden lang backen. Die Zwiebeln etwas abkühlen lassen und anschließend die äußeren Schalen entfernen. Das weich gegarte Zwiebelherz leicht salzen und warm servieren.

Für das Sherryessig-Gelee die Gelatine einweichen und ausdrücken. Den Sherryessig und den Birnensaft erwärmen, die Gelatine darin auflösen und das Gelee bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Gorgonzolachips den Käse, Milch, Mehl und Eiweiß zu einer glatten Masse verarbeiten und diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Hippenmasse dünn auf eine Silikonmatte streichen. Den Ofen auf 180°C vorheizen und die Käsehippe darin in etwa 11 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Für die Birnen den Zucker karamellisieren, die Birnenspalten und die Butter zugeben, mit dem Birnensaft ablöschen. So lange reduzieren bis die Birnen schön glasiert sind. Die Zwiebelherzen mit Blauschimmelkäse, Geleenocken und Birnenspalten anrichten, mit Gorgonzolachips, Röstzwiebeln und Senfkresse garniert servieren.