



Zutaten:

2-3 Birne(n)
 1 Brioche
 6 EL Mandelmus
 6 EL Sour Cream
 150 g Walnüsse
 2 EL Zucker, braun
 nach Bedarf Fleur de Sel
 nach Bedarf Friséesalat
 nach Bedarf Pfeffer
 nach Bedarf Salbei
 nach Bedarf Salz
 nach Bedarf Wasabi-Paste



PEUGEOT Tahiti aus Buche
 weiß/schwarz im Set 20 cm



ASA Platzteller Seasons
 denim



Victorinox Swiss Classic
 Gemüsemesser mit
 Wellenschliff, 8 cm, schwarz



WMF Elektro Kontaktgrill
 Lono, 2in1



GRAEF Alleschneider
 CLASSIC C20, silber



Skeppshult Grillplatte

1

Für die Wasabicreme Mandelmus, Sour Creme und Wasabi nach Geschmack verrühren. Sollten Sie sich bei der Menge des Wasabi unsicher sein, testen Sie sich zunächst mit einer erbsengroßen Portion heran. Alles zusammen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2

Der braunen Zucker in eine Pfanne geben und leicht anschmelzen lassen. Die Walnüsse dazugeben und karamellisieren.

3

Die fertigen Walnüsse sofort auf einem Backpapier ausbreiten und mit einer Prise Fleur de Sel bestreuen. Das Salz bleibt nur haften solange die Zuckerschicht noch nicht komplett ausgehärtet ist.

4

Die Walnüsse abkühlen lassen und anschließend grob hacken.

5

Die Brioche in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem (Kontakt-)Grill zur gewünschten Bräune kurz angrillen.

6

Die Birnen waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben ebenfalls auf der Grillplatte grillen.

7

Zum Anrichten wird die Brioche mit der Wasabicreme bestrichen. Der Friséesalat wird in feine Streifen

geschnitten und darauf gelegt. Dazu kommen dann die gegrillte Birne und die karamellisierten Walnüsse.
Abschließend kann mit gehacktem Salbei, Salz und Pfeffer gewürzt werden.

Das Rezept kann auch vegan umgesetzt werden. Bei der Brioche müssen Sie dabei darauf achten, dass pflanzliche Margarine statt Butter, pflanzliche Milch statt Kuhmilch und kein Ei verwendet wird. Statt Sour Creme kann pflanzlicher Sojajoghurt verwendet werden - gelegentlich müssen die dank Sojasüße etwas mehr gesalzen werden.